



CARTE BRASSERIE

Entrées froides

- Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive extra-vierge, pignons de pins, roquette et copeaux de Manchego 14,60 €
- Terrine de campagne artisanale, son confit du moment, toast et ... 15,20 €

Entrées chaudes

- Potage du jour 5,70 €
- Croquettes de fromages (2 pièces) 14,50 €
- Croquettes de crevettes grises de la mer du nord (2 pièces) 15,10 €
- Poêlée de scampis, crème légère au curry de Madras, fondue de poireaux 15,20 €
- Parmentière de moules gratinées au bon beurre d'ail (12 pièces) 14,30 €
- Cuisse de grenouilles à la crème et à l'ail (6 pièces) 15,20 €

Salade

- Salade de ballotines de chèvre lardées/betterave/pommes/noix/sirop d'érable 14,90 €

Pâtes

- Rigatoni à la sauce bolognaise 12,20 €
- Tagliatelles à la crème de truffes noires, copeaux de Manchego et Pancetta 15,20 €

Végétarien

- Assiette de légumes du marché dans tous leurs états 15,50 €

Burger

- « Max Burger » et frites Belgian Style 14 mm. 16,40 €
(100% pur boeuf/ fromage « Le Valèt »/ tomate/ roquette/ pancetta/ oignons rouges/2 sauces)

Plats (accompagnés de frites fraîches et garnis de salade)

- Bouchée à la reine artisanale 14,70 €
- Demi-volaille fermière rôtie, jus épicés 15,10 €
- Schnitzel sauce aux champignons de Paris et à la crème 14,70 €
- Boulettes à la liégeoise 14,60 €
- Boulettes à la provençale 14,60 €
- Spare-ribs, sauce barbecue 17,10 €
- Jambonneau rôti façon des moutardiers 18,90 €
- Filet américain haché minute 16,50 €
- Tartare de bœuf aux saveurs italiennes 17,10 €
- Rumsteak (200gr) de bœuf grillé « Produit du Terroir » sauce au choix 19,50 €
- Pavé de saumon d'Ecosse saumon sauce béarnaise 17,60 €
- Truite à la « luxembourgeoise » 19,60 €
- Choucroute garnie (5 sortes de viandes), purée 18,50 €



CARTE BRASSERIE

Plats enfants (exclusivement réservé aux enfants de moins de 10 ans)

- Pâtes sauce bolognaise et fromage rappé 8,90 €
- Bouchée à la reine, frites 8,90 €
- Boulette à la liégeoise ou à la provençale, frites 8,70 €
- Mini steak, frites 13,90 €
- Mini Spare-ribs, frites 9,80 €
- Croquette de fromage « maison », frites 8,90 €
- Poulet croquant, frites 8,90 €

Autres accompagnements

- Croquettes, purée, pâtes, pommes de terre, riz

Suppléments

- Jardinières de légumes 4,50 €
- Salade mixte / Salade verte 3,50 €
- Salade de tomates à la vinaigrette 3,50 €
- Compote de pommes 3,50 €
- Chicons braisés 3,50 €

Desserts (tous nos desserts sont de fabrication artisanale)

- Dame blanche 7,50 €
- Dame noire 7,50 €
- Crème brûlée artisanale aux fèves tonka 7,50 €
- Mousse au chocolat noir artisanale 7,50 €
- Nougat glacé artisanal et coulis de fruits rouges 7,50 €
- Véritable « Café liégeois » **!!!SPECIALITÉ!!!** 7,50 €
- Baba au Rhum **!!! A DECOUVRIR !!!** 7,50 €
- Moelleux au chocolat et sa glace au lait d'amande 7,50 €
- Assortiment de sorbets fruités artisanaux 7,50 €
- Coupe « Colonel » (2 boules sorbet citron + vodka) 7,50 €
- L'assiette de fromage « Le Valèt » et ses garnitures 7,50 €
- Tiramisu maison 7,50 €