

LA CARTE

Entrées

Potage du jour et ses accompagnements		7,70 €
Carpaccio de bœuf à l'huile de noisettes torréfiées, émulsion aux cèpes de bordeaux éclats de noix, bâtonnet de Granny Smith, copeaux de parmesan et roquette		17,80 €
Croquette de Fromage au «Vieux Bruges» et garniture	1 pce 8,70 €	2 pces 17,10 €
Croquette aux crevettes grises de la mer du nord, mayonnaise à la bisque de crustacés et garnitures	1 pce 9,70 €	2 pces 19,00 €
Duo de croquettes et garnitures		18,10 €
1 pièce au «Vieux Bruges et 1 pièce aux crevettes grises de la mer du nord et garniture		
La belle tranche de terrine de foie gras du Périgord, toast de pain brioché, gros sel et confit artisanale du moment		23,20 €
Poêlée de scampis crème légère à l'ail rose, persil		18,40 €

Pâtes

Tagliatelles à la sauce bolognaise, parmesan râpé		13,20 €
Rigatoni à la crème et aux brisures de truffes noires, dés de Jambon de Paris, Parmigiano Reggiano affiné 24 mois		24,10 €

Végétarien

Grande assiette de légumes dans tous leurs états		24,90 €
--	--	---------

Salade

Salade aux ballotines de chèvres lardées, sirop d'érables, pommes granny smith, chiogga ; concassé de noix		22,90 €
--	--	---------

Burger

«Max Burger» et frites Belgian Style 14 mm. (boeuf/ fromage «Le Valêt»/ tomate/ roquette/ pancetta/ oignons rouges/2 sauces)		18,80 €
---	--	---------

Tartares

Filet américain haché minute (assaisonnement normal ou piquant), frites		20,90 €
Tartare de boeuf aux saveurs italiennes, frites		21,50 €

Classiques «Brasserie»

Vol-au-vent artisanal (Paschtéitchen), frites et salade		20,90 €
Cordon bleu de volaille sauce aux champignons de Paris, frites et salade		20,20 €
Boulettes à la liégeoise, frites et salade		18,90 €
Demi Poulet fermier rôti, frites et salade		20,90 €
Spare-ribs, sauce BBQ maison, frites et salade		27,50 €
Jambonneau rôti, sauce béarnaise maison, frites et salade	(1 pièce 225 gr)	19,50 €
Jambonneau rôti, sauce béarnaise maison, frites et salade	(2 pièces 450 gr)	29,50 €

Viandes

Steak de boeuf grillé (+/- 240gr), frites et salade mixte		28,70 €
Filet Pur de boeuf Limousin grillé (+/- 300gr), frites et légumes de saison		39,00 €
Les sauces : Béarnaise / Champignons de Paris / Poivre Noir		

LA CARTE

Bistro

Souris d'agneau façon Navarin, brochette de pommes grenailles rôties	31,00 €
Cassoulet (Pilons de canard confit, lard gras, 2 saucisses sélection)	29,00 €
Choucroute garnie (3 saucisses sélection/ lard/ kasseler) purée, moutarde	26,90 €

Poissons

Pavé de saumon d'Ecosse sauce Béarnaise, légumes du moment	29,90 €
Fish & Chips de Cabillaud sauce tartare maison et salade	27,00 €

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

Pâtes sauce bolognaise et fromage râpé	9,50 €
Bouchée à la reine, frites et compote	9,50 €
Boulette à la liégeoise, frites et compote	9,50 €
Mini Spare-ribs, frites et compote	9,50 €
Nuggets de poulet « Chick'n », frites et compote	9,50 €

Autres accompagnements

Croquettes, purée, pâtes, pommes de terre

Suppléments

Salade mixte	4,50 €
Compote de pommes (chaude ou froide)	4,50 €
Jardinière de légumes de saison	7,00 €

Desserts *(tous nos desserts sont de fabrication artisanale)*

Dame blanche (glace vanille tradition «Gilfi», chantilly, chocolat chaud)	10,00 €
Dame noire (glace chocolat «Gilfi», chantilly, chocolat chaud)	10,00 €
Crème brûlée parfumée aux gousses de vanille de Tahiti	10,00 €
Mousse au chocolat noir artisanale	10,00 €
Nougat glacé artisanal et coulis de fruits rouges	10,00 €
Véritable «Café liégeois» !!!SPECIALITÉ!!!	11,00 €
Moelleux au chocolat noir et sa glace au lait d'amandes «Gilfi»	10,00 €
Assortiment de sorbets fruités maison aux 3 parfums	10,00 €
Coupe «Colonel» (2 boules de sorbet maison au citron + vodka + menthe)	10,00 €
L'assiette de fromage «Le Valèt» et ses garnitures	10,00 €
Tiramisu artisanal recette du chef Julien	10,00 €
Baba au rhum	12,00 €