

LES INCONTOURNABLES



| | | |
|----------------------------|---------------------------|--------------|
| Huîtres | 6 ou 9 pièces | 15,00- 22,00 |
| Foie gras maison | | 19,00 |
| Tartare de saumon | Entrée / Plat avec frites | 16,50- 24,50 |
| Croquette de chimay maison | 1 pièce / 2 pièces | 6,90 - 13,80 |
| Os à Moelle | | 14,00 |
| Camembert rôti | | 11,00 |

| | |
|------------------|-------|
| Salade de chèvre | 19,50 |
| Salade grecque | 19,00 |
| Salade Océane | 22,70 |
| Salade César | 19,80 |

| | |
|----------------------------|-------|
| Gambas royales aux agrumes | 27,00 |
| Fish & chips | 18,50 |
| Saumon béarnaise | 27,00 |
| Fish Burger | 18,00 |

| | |
|------------------------------------|-------|
| Américain | 19,80 |
| Tartare de boeuf à l'italienne | 22,50 |
| Tartare thaï à la bavette de boeuf | 24,00 |
| Cordon bleu | 18,50 |
| Cheese Burger | 17,50 |
| New-York Burger | 19,50 |
| Perigord Burger | 22,00 |
| Burger de croquette de chimay | 17,50 |
| Pate Végétarienne | 19,00 |

NOS VIANDES

| | | |
|-------------------------------------|--------|-------|
| Pavé de boeuf, baby top | 300gr | 22,00 |
| Entrecôte de boeuf, Holstein | | 34,00 |
| Cote à l'os - Salingus - 2 couverts | 350 gr | 86,00 |
| Bavette de boeuf | 1.2 kg | 25,00 |



LES DESSERTS

LES CRÊPES GAUFRE DE BRUXELLES

| | |
|---------------|------|
| Sucre | 3,50 |
| Chantilly | 4,00 |
| Chocolat noir | 4,50 |
| Mikado | 7,50 |

LES GLACES

| | |
|-------------------------|-------------|
| Dame Blanche | 8,50 |
| Dame Noire | 8,50 |
| Dame Métisse | 8,50 |
| Café glacé | 9,00 |
| Brésilienne | 9,50 |
| Coupe de sorbet | 9,00 |
| Coupe colonel | 12,00 |
| Boule de glace / sorbet | 2,70 / 3,20 |

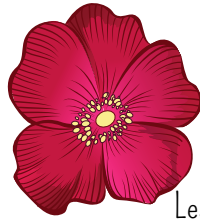
SUGGESTIONS



ENTREES

"Retour de plage" : Les couteaux sautés en persillade 14.00

Tartare de légumes rôtis , graines de fenouil et aneth,
agrumes et salade de moutarde



- option vegan 16.00

- option St-Jacques 19.00

Les deux gambas rôties au melon, caramel de porto 16.80

PLATS

Filet pur de porc en papillotes, palourdes, chimichurri,
artichauts à la juive 27.50

Linguini alle vongole à la vénitienne 25.00

Tomates Mozzarella fumée au thym 24.00



Tartare de légumes rôtis , graines de fenouil et aneth,
agrumes et salade de moutarde

- option vegan 24.00

- option St-Jacques 27.00

Black burger, saumon snacké, noisettes & wakamé, citron
confit, guacamole 21.50



LES MOULES DE ZÉLANDE JUMBO - 1 KG

Marinières 26.00 Poulettes 28.00

Vin Blanc 27.00 Ricard - huile vierge 28.00

Tiramisu au spéculoos 9.00

DESSERTS

La mousse au chocolat 8.00

Tarte fine aux pommes, glace vanille 10.40

+ Flambée (alcool au choix) 15.40

Chers clients, si vous désirez des informations sur la présence
d'allergène dans nos préparations, veuillez demander conseil à
notre équipe. Attention, la composition des plats peut changer