

Apéritifs.

MeuZenne by "Andy De Brouwer"

9,50€ - 45,00€

MÉLANGE DE VIEUX LAMBIK (BRASSERIE DEN HERBERG - SENNE) ET VIN CLAIR (VIN DE LIÈGE - MEUSE)

Champagne Bruno Paillard "lère cuvé Extra Brut"

13,00€ - 65,00€

FR - NOTES FINES DE LEVURE ET DE BRIOCHE - 45% PINOT NOIR COMPLÉTÉ PAR 33% DE CHARDONNAY ET 11% DE PINOT MEUNIER - MI-LONG EN BOUCHE ET MOUSSE TRÈS PRÉSENTE

Dark & Stormy

11,00€

CITRON VERT - HAVANA BRUN - GINGERBEER

Winterspritz

11,00€

GRENADE - GIN - TONIC - MOUSSE DE CITRON VERT

Gingembre & Citron vert - Sans alcool

9,00€

Menthe et Framboise - Sans alcool

9,00€

Duo Gin "DD"

12,00€

RECETTE UNIQUE COMPOSÉ D'AGRUMES, D'ANGÉLIQUE ET DE ROMARIN - RAFRAÎCHISSANT ET SURPRENANT

Duo Gin "ZZ"

12,00€

RECETTE UNIQUE COMPOSÉ DE FLEUR D'ORANGER, D'ORANGE, DE CARDAMONE ET DE MYRTE - DÉLICATEMENT SUCRÉ

Duo Gin "SF"

12,00€

RECETTE UNIQUE COMPRENANT DU PIMENT DE JAMAÏQUE, POIVRE ROSE ET DE LA MARJOLAINE - DÉLICIEUSEMENT ÉPICÉE

Vin

Blanc - Michael Auer Welschrieling 2022

7,50€ - 31,00€

AUT - WELSCHRIELING, JAUNE-VERT - ACIDITÉ FRAÎCHE ET CROQUANTE ET NOTES DE FINES HERBES

Blanc - Paco García Rioja 2021

8,50€ - 34,00€

ES - 100% TEMPRANILLO BLANCO - FRUITÉ, ROND ET CRÉMEUX EN BOUCHE - BELLE ÉVOLUTION

Rouge - The Spotted Hound Red Blend 2019

8,50€ - 34,00€

AS - MAGNIFIQUE MÉLANGE, TANNINS DOUX, FRUITS ROUGES - FINAL ÉPICÉE

Rouge - Barbadele 2020 Adegas Terrae

8,00€ - 32,00€

ES - 100% MENCIA - FIN ET ÉLÉGANT, BEL ÉQUILIBRE ENTRE FRUIT ET PIQUANT



Amuse.

Calamars en croûte croustillante

- FRITS ET ACCOMPAGNÉ D'UN TARTARE D'AGRUMES

14.50€

Croquant de boudin blanc

- MAYONNAISE À LA TRUFFE, MOUTARDE AUX ALGUES ET POMME-POIRE

14.50€

Entrée.

Ecrevisses croustillantes accompagné de salade Waldorf

- TZAZIKI AU KÉFIR DE CITRON

17.50€

Toast de champignons de saison

- CRUMBLE DE SÉSAME NOIR ET TEXTURE D'HERBES

18.00€

Plat.

Ris de veau croustillants au miel et noix de cajou

- JEUNE CAROTTE, AUBERGINE, POMME ANAS ET SAUCE GARIGUE

32.00€

Filet pur de cerf

- POMMES CONFITES, CHOUX ROUGE, GÂTEAU DE POMMES DE TERRE ACCOMPAGNÉ DE SAUCE GRAND-VANEUR

33.50€

Barbue et artichauts en deux façons

- MOUSSELINGE DE POTIRON ET HOLSTEIN FUMÉ

32.00€

Poussin façon "Brabançonne"

- CHICONETTE, CROQUETTE ÉPICÉE ET SAUCE FINE-CHAMPAGNE

26.50€

Dessert.

Duo de pommes, pâte feuilletée et crumble aux noisettes

11.00€