



# Apéritifs

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Apéritif maison        | 6,70 € |
| Batida                 | 6,40 € |
| Blanc cerise           | 5,00 € |
| Blanc coca             | 5,00 € |
| Blanc orange           | 5,00 € |
| Blanc pamplemousse     | 5,00 € |
| Campari                | 5,30 € |
| Campari orange         | 5,90 € |
| Cynar                  | 5,00 € |
| Fraise des bois        | 5,30 € |
| Gancia                 | 5,10 € |
| Gin (4 cl)             | 5,30 € |
| + Tonic                | 7,10 € |
| Kir                    | 5,00 € |
| Maître Pierre          | 5,00 € |
| Martini (blanc, rouge) | 5,00 € |
| Picon bière            | 5,00 € |
| Picon vin blanc        | 5,00 € |
| Pineau                 | 5,10 € |
| Pisang                 | 5,30 € |

# Apéritifs

|  |        |
|--|--------|
| Pisang orange                          | 5,90 € |
| Porto blanc ou rouge                   | 5,00 € |
| Prosecco 20 cl                         | 8,10 € |
| Ratafia de pommes                      | 4,90 € |
| Ricard                                 | 5,90 € |
| Rosso Antico                           | 5,30 € |
| Safari                                 | 5,30 € |
| Safari orange                          | 5,90 € |
| Spritz (Aperol, prosecco, eau gazeuse) | 8,10 € |
| Zizi coin coin                         | 5,00 € |

## Apéritifs sans alcool

|  |        |
|--|--------|
| Apéritif maison<br>(Pamplemousse, jus d'ananas, fruits de la passion, grenadine) | 5,70 € |
| Appletiser   | 3,90 € |
| Bitter   | 4,90 € |
| Crodino  | 4,90 € |
| Finley Mojito  | 3,70 € |
| Pisang   | 3,90 € |



# Bières au fût

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Maes 25 cl.       | 2,40 € |
| Maes 33 cl.       | 3,00 € |
| Maes 50 cl.       | 4,50 € |
| Mazout            | 2,50 € |
| Panaché           | 2,50 € |
| Perroquet         | 2,50 € |
| Tango             | 2,50 € |
| Half              | 2,50 € |
| Blanche de Bruges | 3,10 € |
| Blanche grenadine | 3,30 € |
| Blanche 50 cl.    | 5,20 € |
| Ciney blonde      | 3,70 € |
| Scotch Watneys    | 3,70 € |

# Bières en bouteille

|                              |         |        |
|------------------------------|---------|--------|
| Carlsberg                    |         | 3,70 € |
| Carlsberg 0 %                |         | 3,10 € |
| Kasteel brune                |         | 4,00 € |
| Kasteel rouge                |         | 4,30 € |
| Chèvremont                   |         | 4,70 € |
| Ciney brune                  |         | 3,70 € |
| Desperados                   |         | 4,30 € |
| Duvel                        |         | 4,20 € |
| Grimbergen blonde            |         | 3,90 € |
| Grimbergen brune             |         | 3,90 € |
| Hoegaarden grand cru         |         | 4,40 € |
| Karmeliet                    |         | 4,80 € |
| Kwak                         |         | 4,80 € |
| Gueuze Mort Subite nature    | 37,5 cl | 5,00 € |
| Gueuze Mort Subite grenadine | 37,5 cl | 5,10 € |
| Lindemans Framboise          | 37,5 cl | 6,50 € |
| Lindemans Kriek              | 37,5 cl | 5,70 € |
| Lindemans Pécheresse         | 37,5 cl | 6,50 € |
| Orval                        |         | 4,60 € |
| Rochefort 10°                |         | 5,80 € |
| Val Dieu blonde              |         | 4,70 € |
| Val Dieu triple              |         | 4,70 € |
| Westmalle triple             |         | 4,50 € |

# Soft Drinks

|  |        |
|--|--------|
| Canada Dry                                   | 2,90 € |
| Coca-Cola Regular                            | 2,50 € |
| Coca-Cola Zéro                               | 2,50 € |
| Chaudfontaine pétillante 25 cl.              | 2,50 € |
| Chaudfontaine pétillante 50 cl.              | 5,10 € |
| Chaudfontaine pétillante 1 l.                | 8,60 € |
| Chaudfontaine plate 25 cl.                   | 2,20 € |
| Chaudfontaine plate 50 cl.                   | 5,10 € |
| Chaudfontaine plate 1 l.                     | 8,60 € |
| Chaudfontaine pétillante menthe ou grenadine | 2,60 € |
| Fanta orange                                 | 2,50 € |
| Gini   | 2,70 € |

# Soft Drinks

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Looza Ace             | 2,80 € |
| Looza orange          | 2,80 € |
| Looza tomate          | 2,80 € |
| Looza pomme cerise    | 2,80 € |
| Liégeois              | 2,60 € |
| Ice Tea               | 2,70 € |
| Ice Tea pêche         | 2,70 € |
| Orangina              | 2,70 € |
| Perrier               | 2,60 € |
| Perrier citron        | 2,60 € |
| Ricqlès               | 2,90 € |
| Schweppes tonic       | 2,70 € |
| Schweppes agrum       | 2,70 € |
| Schweppes agrum light | 2,70 € |
| Sprite                | 2,50 € |

# Entrées froides

|   |         |
|---|---------|
| Antipasti pour 2 personnes<br>(Coppa, salami des Abruzzes, salami piquant des Abruzzes, jambon de Parme, copeaux de Parmesan) | 17,00 € |
| Carpaccio de bœuf maison  | 16,20 € |
| Carpaccio de saumon fumé (en saison)  | 17,30 € |
| Tomate mozzarella   | 14,80 € |
| Melon, jambon de Parme (en saison)  | 16,70 € |

# Entrées chaudes

|  |         |
|--|---------|
| Calamars à la Romaine 8 pcs  | 14,30 € |
| Croquettes de crevettes grises faites maison   | 14,70 € |
| Croquettes de volaille faites maison   | 14,50 € |
| Fondus Parmesan faits maison   | 14,50 € |
| Scampis à l'ail  | 16,20 € |
| Scampis crème ail  | 16,70 € |
| Scampis à la diavola<br>(Sauce piquante composée de : tomates, dés de poivrons, crème) | 17,10 € |
| Gambas grillées aux herbes   | 18,40 € |
| Cuisses de grenouilles à l'ail   | 16,20 € |
| Cuisses de grenouilles crème ail   | 16,70 € |
| Escargots de Bourgogne à l'ail   | 15,10 € |
| Potage du jour + croûtons  | 7,10 €  |

Vous pouvez également commander nos entrées en plats + 4,00 €





# Salades

|   |         |
|---|---------|
| <i>Frisée aux lardons et croûtons</i><br>(Frisée, œufs pochés, sauce framboisée et crémée)  | 17,00 € |
| <i>Salade caprese</i><br>(Mesclun, tomates, basilic, mozzarella, jambon de Parme)   | 17,00 € |
| <i>Salade de crabe Hawaï</i><br>(Mesclun, crudités, surimi de crabe, ananas, sauce cocktail)  | 17,00 € |
| <i>Salade Julien</i><br>(Mesclun, crudités, quuyère, volaille et champignons déglacés au Porto, sauce framboisée crémée)                          | 17,00 € |
| <i>Salade Niçoise</i><br>(Mesclun, haricots, crudités, pommes de terre, thon, œuf dur, olives, anchois)   | 17,00 € |
| <i>Salade végétarienne</i><br>(Mesclun, tomates fraîches, aubergines confites, carottes, artichauts, oignons rouges, olives, copeaux de parmesan) | 17,00 € |

*Vous pouvez également commander nos salades en entrée* 11,30 €



# Pour les moins de 12 ans

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| Mini plume                           | 9,30 €  |
| Petit rigatoni 4 fromages            | 9,30 €  |
| Petit rigatoni jambon crème          | 9,30 €  |
| Spaghetti enfant                     | 9,30 €  |
| Fish sticks, frites                  | 9,50 €  |
| Muggets de poulet, frites            | 10,40 € |
| Croquette de volaille, frites        | 9,30 €  |
| Croquette de crevettes, frites       | 9,30 €  |
| Fondu parmesan, frites               | 9,30 €  |
| Boulet maison à la Liégeoise, frites | 10,40 € |
| Brochette de bœuf, frites            | 10,40 € |
| Burger de bœuf, frites               | 9,90 €  |

## Crèmes glacées

|  |        |
|--|--------|
| Coupe enfant 2 boules<br>(Vanille, chocolat, fraise, moka) | 4,60 € |
|--|--------|



# Pâtes

|   |         |
|---|---------|
| La plume du chef  | 17,40 € |
| (Penne, béchamel, sauce tomate à la viande, champignons, fromage gratiné)   |         |
| La petite plume   | 15,20 € |
| (Penne, béchamel, sauce tomate à la viande, champignons, fromage gratiné)   |         |
| Le pasticcio  | 17,00 € |
| (Feuilles de pâte blanche, sauce béchamel tomatée, jambon cuit, bolognaise, champignons, Mozzarella, parmesan, gruyère) |         |
| Le pasticcio de Parme   | 18,10 € |
| (Même recette que le pasticcio avec jambon de Parme)  |         |
| La lasagne aux chicons (en saison)  | 17,20 € |
| (Béchamel, chicons étuvés, jambon, œuf dur, mozzarella, parmesan, gruyère)  |         |
| Les cannellonis   | 17,20 € |
| (Farce de viande de bœuf enroulée de pâtes blanches, sauce béchamel tomatée, parmesan, gruyère)                         |         |
| Les cannellonis Parme   | 18,30 € |
| (Même recette que les cannellonis avec jambon de Parme)   |         |
| Arlequin de pâtes   | 18,50 € |
| (Émincés de poireaux, fumet de poissons, surimi de crabe, gambas, crème)  |         |
| Penne à la Romagnole  | 17,40 € |
| (Jambon, petits pois, crème, beurre, échalotes, parmesan)   |         |
| Penne al pesto  | 16,00 € |
| (Basilic, huile d'olive, pecorino, parmesan)  |         |
| Penne al arrabiata  | 17,40 € |
| (Sauce Napolitaine, échalotes, lardons, pili-pili, parmesan)  |         |
| Rigatoni 4 fromages   | 17,30 € |
| Rigatoni boscaiola  | 17,30 € |
| (Champignons des bois, beurre, fond brun, bouquet provençal, échalotes)   |         |
| Rigatoni jambon crème   | 17,30 € |
| Rigatoni St. Jacques  | 18,50 € |
| (Coquilles Saint Jacques, crevettes, sauce homardine, crème ail)  |         |



# Pâtes

|   |         |
|---|---------|
| Spaghetti Bolognaise  | 15,40 € |
| Spaghetti carbonara<br>(Lardons, œufs, crème, parmesan, ail)  | 17,40 € |
| Spaghetti marinara<br>(Gambas, fruits de mer, scampis, moules, fumet de poissons, huile d'olive, échalotes, beurre) | 19,80 € |
| Tagliatelle au saumon fumé<br>(Sauce armoricaine, crème, basilic)   | 18,60 € |
| Tagliatelle scampis 8 pcs<br>(Scampis, fumet de poisson, sauce crème ail tomate)                                    | 18,70 € |

## Snédits de pâtes

|  |         |
|--|---------|
| Trio de pâtes<br>Prix par couvert – min. 2 couverts (champignons et lardons, provençale, quatre fromages)  | 17,50 € |
| Carré de pâtes<br>Prix par couvert – min. 2 couverts (champignons et lardons, provençale, quatre fromages, arlequin de pâtes au surimi de crabe, gambas) | 20,80 € |
| Carré de pâtes aux crustacés<br>Prix par couvert – min. 2 couverts (langoustines, écrevisses, saumon fumé, surimi de crabe, gambas, basilic)             | 24,10 € |
| Tagliatelle moules à la Vénitienne crème ail<br>(Tagliatelles, fruits de mer, moules, fumet de poissons, huile d'olive, crème, ail, persil, céleri)      | 22,20 € |
| Tagliatelle moules matriciana<br>(Tagliatelles, fruits de mer, moules, lardons, tomate, crème, ail, persil)  | 22,20 € |
| Tagliatelle moules pescatore<br>(Tagliatelles, fruits de mer, moules, vin blanc, tomates, basilic, relevées au pili-pili)                                | 22,20 € |

# Pizzas

|   |         |
|---|---------|
| Pizza bolognaise<br>(Bolognaise, mozzarella, origan)  | 13,40 € |
| Pizza chorizo<br>(Tomate, chorizo, mozzarella, origan)                                      | 14,30 € |
| Pizza Margherita<br>(Tomate, mozzarella, origan)  | 12,00 € |
| Pizza jambon<br>(Tomate, jambon, mozzarella, origan)  | 12,70 € |
| Pizza champignons<br>(Tomate, jambon, champignons, mozzarella, origan)                      | 13,40 € |
| Pizza quatre saisons<br>(Tomate, jambon, champignons, artichauts, œufs, mozzarella, origan) | 14,20 € |
| Pizza capricciosa<br>(Tomate, jambon, olives, artichauts, anchois, mozzarella, origan)      | 14,20 € |
| Pizza Napolitaine<br>(Tomate, olives, anchois, mozzarella, origan)                          | 13,40 € |
| Pizza fruits de mer<br>(Tomate, fruits de mer, mozzarella, origan)                          | 16,30 € |
| Pizza au thon<br>(Tomate, thon, oignons, olives, mozzarella, origan)                        | 15,20 € |
| Pizza quatre fromages<br>(Gorgonzola, taleggio, pecorino, mozzarella, origan)               | 15,60 € |
| Pizza Etna<br>(Tomate, jambon, oignons, mozzarella, origan)                                 | 13,40 € |

# Pizzas

|   |          |
|---|----------|
| Pizza maison  | 15,30 €  |
| (Tomate, jambon, champignons, artichauts, oignons, poivrons, saucisse de Francfort, salami, mozzarella, origan) |          |
| Pizza Hawaïenne   | 14,20 €  |
| (Tomate, jambon, ananas, mozzarella, origan)  |          |
| Pizza escargots   | 16,90 €  |
| (Tomate, champignons, escargots au beurre d'ail, persil, mozzarella, origan)                                    |          |
| Pizza au saumon fumé  | 16,40 €  |
| (Tomate, saumon fumé, oignons, mascarpone, basilic, mozzarella, origan)   |          |
| Pizza du chef   | 16,40 €  |
| (Tomate, salami piquant, merquez, champignons, oignons, ail, mozzarella, origan)                                |          |
| Pizza primavera   | 17,70 €  |
| (Tomate, jambon de Parme, salade de tomate au basilic, roquette, oignons, mozzarella, origan)                   |          |
| Pizza méditerranéenne   | 17,50 €  |
| (Sauce armoricaine, scampis, gambas, moules, oignons, basilic, ail, persil, mozzarella, origan)                 |          |
| Pizza al pesto  | 14,10 €  |
| (Tomate, oignons, pesto, persil, mozzarella, origan)  |          |
| Pizza Parmigiana  | 14,20 €  |
| (Tomate, aubergines, parmesan, mozzarella, origan)  |          |
| Pizza végétarienne  | 14,20 €  |
| (Tomate, divers légumes frais du jour, mozzarella, origan)  |          |
| Pizza scampis 8 pcs   | 18,70 €  |
| (Tomate, scampis, mozzarella, origan, origan)   |          |
| Suppléments garniture :   |          |
| olives, artichauts, ananas, oignons, légumes divers,  | : 0,50 € |
| chorizo, anchois, jambon cuit, œuf cru, scampi  | : 1,00 € |
| merquez   | : 2,00 € |
| jambon de parme   | : 3,00 € |

# Moules casserole

En saison

|  |         |
|--|---------|
| Moules nature  | 20,90 € |
| Moules vin blanc   | 23,90 € |
| Moules au safran   | 23,90 € |
| Moules crème curry   | 23,90 € |
| Moules à la provençale   | 23,90 € |
| Moules crème ail   | 23,90 € |
| Moules crème estragon  | 23,90 € |
| Moules aux escargots crème à l'ail   | 25,50 € |
| Moules du chef   | 29,60 € |
| (Langoustine, scampis, fruits de mer, bisque de homard, fumet de poissons) |         |

# Délices de la mer

|  |         |
|--|---------|
| <i>Calamars à la Romaine</i>   | 18,70 € |
| <i>(Calamars +/- 13 pcs, vinaigrette, sauce cocktail, ravigote, citron, tomate)</i>  |         |
| <i>Dos de cabillaud cuit sur peau</i>  | 18,50 € |
| <i>(Sauce aux petits légumes)</i>  |         |
| <i>Filets de rouget au basilic</i>   | 19,60 € |
| <i>(Sauce armoricaine, basilic, crème)</i>   |         |
| <i>Friture de poissons</i>   | 20,80 € |
| <i>(Gambas, scampis, langoustines, écrevisses, éperlans, rouget, sauce ravigote)</i> |         |
| <i>L'assiette de poissons et fruits de mer, sauce homardine</i>                      | 20,80 € |
| <i>(Gambas, scampis, langoustines, écrevisses, moules, rouget, perche du Nil)</i>    |         |
| <i>La sole meunière</i>  | 27,40 € |
| <i>Fruite aux amandes</i>  | 18,60 € |
| <i>Gambas grillées aux herbes 8 pcs</i>  | 22,90 € |
| <i>(Sauce cocktail, ravigote)</i>  |         |



# Grillades

|  |         |
|--|---------|
| Assiette de merguez<br>(Merguez 4 pcs, sauce cocktail, ravigote)   | 18,60 € |
| Côte à l'os Irlandaise (+/- 500 gr.)   | 29,50 € |
| Côtes d'agneau grillées<br>(Légumes du marché, sauce cocktail, sauce ravigote)   | 21,30 € |
| La double brochette de bœuf<br>(Légumes du marché, sauce cocktail, sauce ravigote)   | 22,60 € |
| La grillade mixte<br>(Brochette de bœuf, côte d'agneau, côte de porc, merguez, sauce cocktail, sauce ravigote)                       | 21,30 € |
| Paré de bœuf (+/- 250 gr.)<br>Sauce au choix   | 21,90 € |
| Maître d'hôtel - Beurre d'ail - Béarnaise - Archiduc (champignons crème) - Poivre vert<br>crème - Provençale - Roquefort - Échalotes |         |
| Tous nos plats peuvent être accompagnés au choix de : Gratin Dauphinois + 1,5 €, pâtes, frites,<br>croquettes, pommes pêchées.       |         |

# Spécialités du chef

|   |         |
|---|---------|
| Filet pur de bœuf (+/- 300 gr.)<br>(Filet pur de bœuf poêlé, jardinière de légumes du marché, gratin dauphinois, sauce béarnaise) | 33,00 € |
| Boulets maison à la Liégeoise   | 15,40 € |
| Magret de canard à l'estragon   | 21,20 € |
| Magret de canard à l'orange   | 21,20 € |
| Spare ribs<br>(Caramélisés au miel d'acacia, ail, aromates)   | 18,60 € |
| Filet américain préparé minute  | 18,60 € |
| Souris d'agneau<br>(Jus de viande, sauce romarin, ratatouille, lavande)   | 19,70 € |



# Classiques

Ossobucco 20,80 €

(Garret de veau, carottes, céleri, poireaux, tomates, vin blanc)

Escalope Milanaise 18,30 €

(Viande de veau panée, sauce napolitaine, mesclun)

Escalope cordon bleu 18,90 €

(Portefeuille de viande de veau panée, farci de jambon cuit, de fromage, parmesan, crème)

Escalope val d'Ostana 19,10 €

(Petites escalopes poêlées, jambon de Parme, mozzarella, tomate et sauce marchand de vin)

Escalope Parmigiana 19,10 €

(Petites escalopes poêlées, jambon de Parme, mozzarella, tomates fraîches, aubergines, sauce tomate basilic)

Involtini à la Romana 19,10 €

(Roulades de viande farcies au jambon de parme et mozzarella, déglacées au vin blanc, crème, parmesan)

Tous nos plats peuvent être accompagnés au choix de : Gratin Dauphinois + 1,5 €, pâtes, frites, croquettes, pommes pêlées.

# Suppléments

Gratin Dauphinois 3,80 €

Légumes frais du jour 4,90 €

Mayonnaise, cocktail, ravigote, ketchup 0,80 €

Salade mixte vinaigrette ou mayonnaise 5,60 €

Sauce Napolitaine 1,50 €

Sauce Bolognaise 2,00 €

Sauces chaudes 2,50 €

*Maître d'hôtel, beurre d'ail, béarnaise, archiduc, champignons crème, poivre vert crème, Provençale, roquefort, échalote.*

Supplément de frites, pâtes, pommes pêlées, croquettes. 2,00 €

# Desserts

|   |        |
|---|--------|
| Crème brûlée  | 6,70 € |
| Mousse au chocolat maison   | 5,30 € |
| Tiramisu maison   | 6,40 € |
| Le nougat glacé du chef maison  | 5,90 € |
| Nos profiteroles au chocolat chaud                                      | 6,80 € |
| Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille                       | 6,90 € |
| Gâteau d'anniversaire<br>(Sur commande min. 6 personnes)                | 5,60 € |
| Café glacé  | 6,80 € |
| Coupe de fraises (en saison)<br>(Salade de fraises au sirop, chantilly) | 6,40 € |

# Crêpes

|   |        |
|---|--------|
| Crêpes amaretto<br>(Glace vanille, amaretto, amande, chantilly)                               | 7,70 € |
| Crêpes banane royale<br>(Glace vanille, banane, chocolat chaud, liqueur de banane, chantilly) | 8,40 € |
| Crêpes mikado<br>(Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)                                   | 7,00 € |
| Crêpes Suzette<br>(Glace vanille, beurre à l'orange, grand Marnier, chantilly)                | 9,00 € |
| Crêpes au sucre   | 5,00 € |
| Crêpes chantilly  | 6,40 € |



# Crèmes glacées

|   |        |
|---|--------|
| Coupe amarena<br>(Glace vanille, cerises amarena, chantilly)                    | 7,70 € |
| Coupe amaretto<br>(Glace vanille, amaretto, chantilly)                          | 7,70 € |
| Coupe de sorbets<br>(2 boules au choix : citron, framboise, passion, poire)     | 4,60 € |
| Brésilienne<br>(Glace vanille, caramel, chantilly)                              | 7,50 € |
| Banana split<br>(Glace vanille, banane, chocolat chaud, chantilly)              | 7,90 € |
| Dame blanche<br>(Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)                      | 7,50 € |
| Dame noire<br>(Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly)                       | 7,50 € |
| Fraise melba (en saison)<br>(Glace vanille, fraise, sirop de fraise, chantilly) | 7,50 € |
| Panaché sorbet<br>(3 boules au choix : citron, framboise, passion, poire)       | 6,40 € |
| 1 boule de glace  | 2,30 € |
| 2 boules de glace<br>(Vanille, chocolat, fraise, moka)                          | 4,60 € |

# Fromages

|  |         |
|--|---------|
| Assiette de fromages<br>(Gorgonzola, taleggio, parmesan, sirop de liège, raisin de Corinthe, fruits de saison) | 10,50 € |
|--|---------|



# Boissons chaudes

|   |        |
|---|--------|
| Cappuccino crème fraîche                                | 3,00 € |
| Décaféiné   | 2,50 € |
| Expresso  | 2,40 € |
| Irish coffee  | 6,70 € |
| Petit café  | 2,40 € |
| Thé   | 2,50 € |
| (Nature, menthe, citron, églantier, tilleul, camomille) |        |

# Alcools et liqueurs

|               |        |
|---------------|--------|
| Amaretto      | 5,00 € |
| Armagnac      | 5,40 € |
| Bacardi       | 5,40 € |
| Baileys       | 5,00 € |
| Café corello  | 6,00 € |
| Calvados      | 5,50 € |
| Cognac        | 5,50 € |
| Cointreau     | 5,50 € |
| Gin (4 cl)    | 5,40 € |
| + Tonic       | 7,20 € |
| Grand Marnier | 6,20 € |
| Grappa        | 5,40 € |
| Grappa miel   | 5,40 € |



# Alcools et liqueurs

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Havana Rhum brun       | 5,40 € |
| J & B                  | 5,40 € |
| Jack Daniels           | 6,50 € |
| Limoncello             | 4,90 € |
| Mandarine Napoléon     | 6,50 € |
| Marc de Gewürztraminer | 5,40 € |
| Pékèt                  | 3,70 € |
| Poire Luxembourgeoise  | 5,40 € |
| Sambuca                | 5,40 € |
| Vodka                  | 5,40 € |

# Effervescence et Champagnes

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Prosecco 20cl.                     | 8,10 €  |
| Bouteille de Victoria              | 32,00 € |
| Champagne du patron                | 65,00 € |
| Champagne Veuve Clicquot Ponsardin | 80,00 € |



# Rappel : allergènes

Veillez informer notre personnel en cas d'intolérances alimentaire et allergies afin de vous proposer des plats en conséquence.

Allergènes dont l'étiquetage et l'avertissement est obligatoire dans toute l'Union Européenne :

Les crustacés (les gambas, les crevettes, le crabe, le homard, les scampi) et les produits à base de crustacés

Les œufs et les produits à base d'œufs (la purée, les pâtes, la quiche, la mayonnaise, etc.)

Les poissons et produits à base de poisson (la gélatine à base de poisson, le caviar, le surimi, etc.)

Les arachides et les produits à base d'arachides tels que les mélanges de noix pour apéritif, le chili con carne, les céréales de petit-déjeuner, etc.

Les céréales qui contiennent du gluten telles que le blé, le seigle, l'orge et l'avoine.

Le soja et toutes sortes de produits dérivés (les cubes de bouillon, le chocolat, les glaces, la mayonnaise, les céréales de petit-déjeuner, le seitan, les snacks, le tofu, les substituts de viande, etc.)

Le lupin (souvent utilisé comme substitut au soja) et les produits à base de lupin (surtout les produits de boulangerie)

Le lait (y compris le lactose)

Les fruits à coque : les amandes, les noisettes, les noix, les noix de cajou, les noix de pécan, les noix du Brésil, les pistaches, les noix de macadamia, etc.

Le céleri (le céleri en branches, le céleri à côtes, le céleri rave) et les produits à base de céleri

La moutarde et les produits à base de moutarde

Les graines de sésame et les produits à base de graines de sésame (les falafels, le houmous, les barres énergisantes, le pain, etc.)

Le dioxyde de soufre ou le sulfite présent dans les champignons, les raisins, les additifs, etc. doit être mentionné uniquement si sa teneur est supérieure à 10 mg par kilo ou par litre.

Les mollusques : les coquillages tels que les moules, les huîtres, les coquilles St-Jacques, les couteaux, etc.



Label d'excellence délivré par les autorités de contrôle de sécurité alimentaire, il garantit une maîtrise parfaite des normes d'hygiène dans notre établissement