

Les pâtes

| | |
|--|----------------|
| La plume du chef | 13,30 € |
| <i>(Penne, béchamel, sauce tomate à la viande, champignons, fromage gratiné)</i> | |
| La petite plume | 11,60 € |
| <i>(Penne, béchamel, sauce tomate à la viande, champignons, fromage gratiné)</i> | |
| Le pasticcio | 13,00 € |
| <i>(Feuilles de pâte blanche, sauce béchamel tomatée, jambon cuit, bolognaise, champignons, mozzarella, parmesan, gruyère)</i> | |
| Le pasticcio de Parme | 13,80 € |
| <i>(Même recette que le pasticcio avec jambon de Parme)</i> | |
| La lasagne aux chicons (en saison) | 13,10 € |
| <i>(Béchamel, chicons étuvés, jambon, œuf dur, mozzarella, parmesan, gruyère)</i> | |
| Les cannellonis | 13,10 € |
| <i>(Farce de viande de bœuf enroulée de pâtes blanches, sauce béchamel tomatée, parmesan, gruyère)</i> | |
| Les cannellonis Parme | 14,00 € |
| <i>(Même recette que les cannellonis avec jambon de Parme)</i> | |
| Arlequin de pâtes | 14,20 € |
| <i>(Émincés de poireaux, fumet de poissons, surimi de crabe, gambas, crème)</i> | |
| Penne à la Romagnole | 13,30 € |
| <i>(Jambon, petits pois, crème, beurre, échalotes, parmesan)</i> | |
| Penne al pesto | 12,20 € |
| <i>(Basilic, huile d'olive, pecorino, parmesan)</i> | |
| Penne al arrabiata | 13,30 € |
| <i>(Sauce Napolitaine, échalotes, lardons, pili-pili, parmesan)</i> | |
| Rigatoni 4 fromages | 13,20 € |
| Rigatoni boscaiola | 13,30 € |
| <i>(Champignons des bois, beurre, fond brun, bouquet provençal, échalotes)</i> | |
| Rigatoni jambon, crème | 13,20 € |
| Rigatoni St. Jacques | 15,10 € |
| <i>(Coquilles Saint Jacques, crevettes, sauce homardine, crème ail)</i> | |
| Spaghetti Bolognaise | 11,70 € |
| Spaghetti carbonara | 13,20 € |
| <i>(Lardons, œufs, crème, parmesan, ail)</i> | |
| Spaghetti marinara | 15,00 € |
| <i>(Gambas, fruits de mer, scampis, moules, fumet de poissons, huile d'olive, échalotes, beurre)</i> | |
| Tagliatelle au saumon fumé | 14,20 € |
| <i>(Sauce armoricaine, crème, basilic)</i> | |
| Tagliatelle scampis 8 pcs | 14,20 € |
| <i>(Scampis, fumet de poisson, sauce crème ail tomatée)</i> | |
| Inédits de pâtes | |
| Trio de pâtes | 13,30 € |
| Prix par couvert – min. 2 couverts <i>(champignons et lardons, provençale, quatre fromages)</i> | |
| Carré de pâtes | 15,80 € |
| Prix par couvert – min. 2 couverts <i>(champignons et lardons, provençale, quatre fromages, arlequin de pâtes au surimi de crabe, gambas)</i> | |
| Carré de pâtes aux crustacés | 18,30 € |
| Prix par couvert – min. 2 couverts <i>(langoustines, écrevisses, saumon fumé, surimi de crabe, gambas, basilic)</i> | |
| Tagliatelle moules à la Vénitienne crème ail | 16,90 € |
| <i>(Tagliatelles, fruits de mer, moules, fumet de poissons, huile d'olive, crème, ail, persil, céleri)</i> | |
| Tagliatelle moules matriciana | 16,90 € |
| <i>(Tagliatelles, fruits de mer, moules, lardons, tomate, crème, ail, persil)</i> | |
| Tagliatelle moules pescatore | 16,90 € |
| <i>(Tagliatelles, fruits de mer, moules, vin blanc, tomates, basilic, relevées au pili-pili)</i> | |

Entrées froides

| | |
|--|----------------|
| Antipasti pour 2 personnes | 13,00 € |
| <i>(Coppa, salami des Abruzzes, salami piquant des Abruzzes, jambon de Parme, copeaux de Parmesan)</i> | |
| Carpaccio de bœuf maison | 12,90 € |
| Carpaccio de saumon fumé (en saison) | 13,20 € |
| Tomate mozzarella | 11,30 € |
| Melon, jambon de Parme (en saison) | 12,70 € |

Entrées chaudes

| | |
|---|----------------|
| Potage du jour + croûtons | 5,40 € |
| Calamars à la Romaine 8 pcs | 10,90 € |
| Croquettes de crevettes grises faites maison | 11,20 € |
| Croquettes de volaille faites maison | 11,00 € |
| Fondus Parmesan faits maison | 11,10 € |
| Scampis à l'ail | 12,60 € |
| Scampis crème ail | 12,90 € |
| Scampis à la diavola | 13,10 € |
| <i>(Sauce piquante composée de : tomates, dés de poivrons, crème)</i> | |
| Gambas grillées aux herbes | 14,10 € |
| Cuisses de grenouilles à l'ail | 12,50 € |
| Cuisses de grenouilles crème ail | 12,70 € |

Salades

| | |
|--|----------------|
| Frisée aux lardons et croûtons | 13,00 € |
| <i>(Frisée, œufs pochés, sauce framboisée et crémée)</i> | |
| Salade caprese | 13,00 € |
| <i>(Mesclun, tomates, basilic, mozzarella, jambon de Parme)</i> | |
| Salade de crabe Hawaï | 13,00 € |
| <i>(Mesclun, crudités, surimi de crabe, ananas, sauce cocktail)</i> | |
| Salade Julien | 13,00 € |
| <i>(Mesclun, crudités, gruyère, volaille et champignons déglacés au Porto, sauce framboisée crémée)</i> | |
| Salade Niçoise | 13,00 € |
| <i>(Mesclun, haricots, crudités, pommes de terre, thon, œuf dur, olives, anchois)</i> | |
| Salade végétarienne | 13,00 € |
| <i>(Mesclun, tomates fraîches, aubergines confites, carottes, artichauts, oignons rouges, olives, copeaux de parmesan)</i> | |
| <i>* Mesclun: mélange de différentes sortes de salade</i> | |

Spécialités du chef

| | |
|---|----------------|
| Filet pur de bœuf (+/- 300 gr.) | 28,00 € |
| <i>(Filet pur de bœuf poêlé, jardinière de légumes du marché, gratin dauphinois, sauce béarnaise)</i> | |
| Boulets maison à la Liégeoise | 12,40 € |
| Magret de canard à l'estragon | 16,40 € |
| Magret de canard à l'orange | 16,40 € |
| Spare ribs | 14,80 € |
| <i>(Caramélisés au miel d'acacia, ail, aromates)</i> | |
| Filet américain préparé minute | 14,20 € |
| Souris d'agneau | 15,00 € |
| <i>(Jus de viande, sauce romarin, ratatouille, lavande)</i> | |

Suppléments

| | |
|--|--------|
| Gratin Dauphinois | 2,90 € |
| Légumes frais du jour | 3,80 € |
| Mayonnaise, cocktail, ravigote, ketchup | 0,70 € |
| Salade mixte vinaigrette ou mayonnaise | 4,30 € |
| Sauce Napolitaine | 1,30 € |
| Sauce Bolognaise | 1,70 € |
| Sauces chaudes | 2,10 € |
| <i>Maître d'hôtel, beurre d'ail, béarnaise, archiduc, champignons crème, poivre vert crème, Provençale, roquefort, échalote.</i> | |
| Supplément de frites, pâtes, pommes pêchées, croquettes. | 1,70 € |

Les grillades

| | |
|--|----------------|
| Assiette de merguez | 15,10 € |
| <i>(Merguez 4 pcs, sauce cocktail, ravigote)</i> | |
| Côte à l'os Irlandaise (+/- 500 gr.) | 22,40 € |
| Côtes d'agneau grillées | 16,30 € |
| <i>(Légumes du marché, sauce cocktail, sauce ravigote)</i> | |
| La double brochette de bœuf | 17,10 € |
| <i>(Légumes du marché, sauce cocktail, sauce ravigote)</i> | |
| La grillade mixte | 17,10 € |
| <i>(Brochette de bœuf, côte d'agneau, côte de porc, merguez, sauce cocktail, sauce ravigote)</i> | |
| Pavé de bœuf (+/- 250 gr.) | 17,10 € |
| Sauces au choix | |
| Maître d'hôtel - Beurre d'ail – Béarnaise - Archiduc (champignons crème) - Poivre vert crème – Provençale – Roquefort - Échalotes | |
| Tous nos plats peuvent être accompagnés au choix de : Gratin Dauphinois + 1,5 €, pâtes, frites, pommes pêchées, croquettes. | |

Délices de la mer

| | |
|--|----------------|
| Calamars à la Romaine | 14,20 € |
| <i>(Calamars +/- 13 pcs, vinaigrette, sauce cocktail, ravigote, citron, tomate)</i> | |
| Dos de cabillaud cuit sur peau | 14,10 € |
| <i>(Sauce aux petits légumes)</i> | |
| Filets de rouget au basilic | 15,60 € |
| <i>(Sauce armoricaine, basilic, crème)</i> | |
| Friture de poissons | 15,80 € |
| <i>(Gambas, scampis, langoustines, écrevisses, éperlans, rouget, sauce ravigote)</i> | |
| L'assiette de poissons et fruits de mer, sauce homardine | 16,60 € |
| <i>(Gambas, scampis, langoustines, écrevisses, moules, rouget, perche du Nil)</i> | |
| La sole meunière | 21,60 € |
| Truite aux amandes | 14,80 € |
| Gambas grillées aux herbes 8 pcs | 17,40 € |
| <i>(Sauce cocktail, ravigote)</i> | |

Moules casserole

| | |
|---|----------------|
| En saison | |
| Moules nature | 17,80 € |
| Moules vin blanc | 20,00 € |
| Moules au safran | 20,00 € |
| Moules crème curry | 20,00 € |
| Moules à la provençale | 20,00 € |
| Moules crème ail | 20,00 € |
| Moules crème estragon | 20,00 € |
| Moules aux escargots crème à l'ail | 21,40 € |
| Moules du chef | 24,80 € |
| <i>(Langoustine, scampis, fruits de mer, bisque de homard, fumet de poissons)</i> | |

Tous nos plats sont accompagnés de salade et au choix: pâtes, frites, pommes pêchées ou croquettes.

Veillez informer notre personnel en cas d'allergies et intolérances alimentaires

