

## Les pâtes

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

## Entrées froides

<b>Antipasti pour 2 personnes</b>	<b>13,00 €</b>
<i>(Coppa, salami des Abruzzes, salami piquant des Abruzzes, jambon de Parme, copeaux de Parmesan)</i>	
<b>Carpaccio de bœuf maison</b>	<b>12,90 €</b>
<b>Carpaccio de saumon fumé (en saison)</b>	<b>13,20 €</b>
<b>Tomate mozzarella</b>	<b>11,30 €</b>
<b>Melon, jambon de Parme (en saison)</b>	<b>12,70 €</b>
<b>Entrées chaudes</b>	
<b>Potage du jour + croûtons</b>	<b>5,40 €</b>
<b>Calamars à la Romaine 8 pcs</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Croquettes de crevettes grises faites maison</b>	<b>11,20 €</b>
<b>Croquettes de volaille faites maison</b>	<b>11,00 €</b>
<b>Fondus Parmesan faits maison</b>	<b>11,10 €</b>
<b>Scampis à l'ail</b>	<b>12,60 €</b>
<b>Scampis crème ail</b>	<b>12,90 €</b>
<b>Scampis à la diavola</b>	<b>13,10 €</b>
<i>(Sauce piquante composée de : tomates, dés de poivrons, crème)</i>	
<b>Gambas grillées aux herbes</b>	<b>14,10 €</b>
<b>Cuisses de grenouilles à l'ail</b>	<b>12,50 €</b>
<b>Cuisses de grenouilles crème ail</b>	<b>12,70 €</b>

## Salades

<b>Frisée aux lardons et croûtons</b>	<b>13,00 €</b>
<i>(Frisée, œufs pochés, sauce framboisée et crémée)</i>	
<b>Salade caprese</b>	<b>13,00 €</b>
<i>(Mesclun, tomates, basilic, mozzarella, jambon de Parme)</i>	
<b>Salade de crabe Hawaï</b>	<b>13,00 €</b>
<i>(Mesclun, crudités, surimi de crabe, ananas, sauce cocktail)</i>	
<b>Salade Julien</b>	<b>13,00 €</b>
<i>(Mesclun, crudités, gruyère, volaille et champignons déglacés au Porto, sauce framboisée crémée)</i>	
<b>Salade Niçoise</b>	<b>13,00 €</b>
<i>(Mesclun, haricots, crudités, pommes de terre, thon, œuf dur, olives, anchois)</i>	
<b>Salade végétarienne</b>	<b>13,00 €</b>
<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

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

<b>Assiette de merguez</b>	<b>15,10 €</b>
<i>(Merguez 4 pcs, sauce cocktail, ravigote)</i>	
<b>Côte à l'os Irlandaise (+/- 500 gr.)</b>	<b>22,40 €</b>
<b>Côtes d'agneau grillées</b>	<b>14,10 €</b>
<i>(Légumes du marché, sauce cocktail, sauce ravigote)</i>	
<b>La double brochette de bœuf</b>	<b>14,40 €</b>
<i>(Légumes du marché, sauce cocktail, sauce ravigote)</i>	
<b>La grillade mixte</b>	<b>17,10 €</b>
<i>(Brochette de bœuf, côte d'agneau, côte de porc, merguez, sauce cocktail, sauce ravigote)</i>	
<b>Pavé de bœuf (+/- 250 gr.)</b>	<b>17,10 €</b>
<b>Sauce au choix</b>	
<b>Maître d'hôtel - Beurre d'ail – Béarnaise - Archiduc (champignons crème) - Poivre vert crème – Provençale – Rocquefort – Échalotes</b>	
Tous nos plats peuvent être accompagnés au choix de : Gratin Dauphinois + 1,5 €, pâtes, frites, pommes pêchées, croquettes.	

## Délices de la mer

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

## Moules casserole

<b>En saison</b>	
<b>Moules nature</b>	<b>17,80 €</b>
<b>Moules vin blanc</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Moules au safran</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Moules crème curry</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Moules à la provençale</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Moules crème ail</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Moules crème estragon</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Moules aux escargots crème à l'ail</b>	<b>21,40 €</b>
<b>Moules du chef</b>	<b>24,80 €</b>
<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**

