



## Nos entrées Starters

---

**Tartare de bœuf préparé minute, bien relevé** 19,50€ - Plat 29,00€

**Servi avec une salade verte et frites maison, en plat**

Minced beef tartare, served with a green salad and homemade fries as a main 1, 3, 5, 10, 12

**Pop-corn de crevettes en tempura** 19,50€ - Plat 29,00€

**Avec dip au piment et frites maison, en plat**

Popcorn tempura shrimps, with chili dip and homemade fries as a main 1, 2, 3, 5, 10, 12

**Œuf bio parfait, asperges et morilles** 19,00€

Organic « œuf parfait », asparagus and morels 1, 3, 7, 9, 12

**Carpaccio de Gambero Rosso, pickles et crème aux agrumes** 24,50€

Rosso Gambero carpaccio, pickles and citrus cream 2, 5, 10

**Poêlée de couteaux, céleri, pesto de salicorne et pignons de pin** 24,50€

Sautéed razor clams, celery, samphire pesto and pine nuts 2, 5

**Sélection d'huîtres du moment selon la récolte et sa garniture** 4,00€ à la pièce

Selection of oysters of the moment and its garnish 1, 7, 12, 14

## Le coin « à la coupe » Cutting Corner

---

**Jambon ibérique Pata Negra Bellota, les 10 gr** 7,50€

**Disponible avec frites et salade verte pour 5€ supplémentaires**

Iberian Ham Pata Negra Bellota, French fries and green salad for an additional 5€ 12

## Le coin Healthy Healthy Corner

---

**Buddha bowl, nuance de légumes et assaisonnement thaï** 27,50€

**Thon en supplément 4,50€**

Buddha bowl, mixed vegetables, Thai seasoning. Additional tuna 4,50€ 4, 5, 6

## Les incontournables The Essentials

---

**Bouchée à la Reine de volaille maison, frites maison et méli-mélo de salade** 28,50€

Homemade poultry « Bouchée à la Reine », homemade French fries and mixed salad 1, 3, 7, 9, 10, 12

**Linguine à la truffe de saison** 29,50€

**Supplément truffe noire : prix au gramme, selon l'arrivée et la saison**

Linguine with seasonal truffle, extra black truffle : price per gram, depending on arrival and season 1, 3, 7



## La Mer Fish

---

**Sole meunière 400 gr, fine purée de pommes de terre 57,00€**

Sole meunière 400 gr, light mashed potatoes 1, 4, 7

**Dos de cabillaud rôti, carotte noire au cumin, compotée de tomate vertes et chou kale 38,50€**

Roasted codfish, black carrot with cumin, green tomato compote and kale 1, 2, 4, 6, 9, 12

**Ombre chevalier farci aux épinards, compotée de chorizo, pommes de terre et chou frisé 41,50€**

Char fillet stuffed with spinach, stewed chorizo, potatoes and savoy cabbage 1, 2, 4, 6, 9, 12

**Pagre Breton, pointes d'asperges, artichaut en bouquet et jus à l'ail des ours 39,50€**

Red porgy from Brittany, asparagus tips, artichoke bouquet and wild garlic sauce 1, 2, 4, 6, 9, 12

## La Terre Meat

---

**Filet de bœuf mûré « Sélection de notre boucher » et légumes printaniers 43,50€**

Matured beef fillet «Butcher's Selection», spring vegetables 1, 3, 7, 9, 12

**Ris de veau croustillant, petits pois, carottes revisitées, morilles farcies et crème au vin jaune 45,50€**

Crispy veal sweetbreads, Green peas, reimagined carrots, stuffed morels and yellow wine cream 1, 6, 8, 9, 12

**Pluma ibérica et Pata Negra, chou dans tous ses états 39,00€**

Pluma ibérica and Pata Negra, cabbage in all its forms 7, 12

## Les suppléments Extras

---

**Purée de pommes de terre 5,00€**

Mashed potatoes 7

**Frites de pommes de terre faites maison 5,00€**

Homemade French fries 5

**Mélange de légumes de saison 5,00€**

Mixed seasonal vegetables 7

**Salade verte 4,50€**

Green salad 1, 12



## Pour les enfants Kids

---

**Bouchée à la Reine de volaille maison, frites maison** 15,00€  
Homemade poultry «Bouchée à la Reine», homemade French fries 1, 3, 7, 9, 10, 12

**Dos de cabillaud pané, frites maison et une salade verte** 12,50€  
Breaded codfish, homemade French fries and green salad 1, 3, 4, 5, 7, 12

**Linguine al Pomodoro** 12,50€  
Linguine al Pomodoro 1, 3, 7

## Le fromage & nos desserts Cheese & Desserts

---

**Le chariot à fromages** 17,50€  
The Cheese Trolley 1, 7, 8, 12

**Savarin imbibé au rhum, crème légère au mascarpone et tartare d'ananas** 13,00€  
Rum-soaked savarin, light mascarpone cream and pineapple tartare 1, 3, 7, 8

**Assiette chocolat, caramel en nuances et textures** 13,00€  
Chocolate plate, caramel in nuances and textures 1, 3, 7, 8

**Pêche rôtie, romarin et crumble au chocolat** 13,00€  
Roasted peach, rosemary and chocolate crumble

**Café gourmand, disponible également avec du thé** 13,00€  
Gourmet coffee, also available with tea 1, 3, 7

**Café Liégeois maison** 13,00€  
Homemade coffee Liégeois 7

**Dame Blanche, sauce chocolat chaud, petites meringues et crème chantilly** 12,50€  
Dame Blanche, hot chocolate sauce, small meringues and whipped cream 1, 3, 7, 8

**Boule de glace : vanille, chocolat, café, pistache, caramel au beurre salé, noisette** 3,50€  
Scoop of ice cream : vanilla, chocolate, coffee, pistachio, salted caramel, hazelnut 3, 7, 8

**Boule de sorbet : framboise, noix de coco, citron, cassis** 3,50€  
Scoop of sorbet : raspberry, coconut, lemon, blackcurrant



## Apéritifs Aperitifs

---

Campari sec ou avec soda	8,50€ - 11,50€
Cynar sec ou avec soda	8,50€ - 11,50€
Martini	8,00€
Ricard - Pastis de Marseille	8,50€
Porto Graham's	8,00€
Porto Graham's 10 Years Old Tawny	13,00€
Porto Graham's 20 Years Old Tawny	18,50€
Kir Vin Blanc (Rivaner)	8,50€
Lillet Wild Berry	13,50€
Pineau des Charentes	10,50€
Campari Spritz	13,50€
Aperol Spritz	13,50€
Lët'z Spritz	15,00€
Crodino Tonic	12,50€
Porto Tonic	13,50€
Saint Germain Spritz	14,50€
Coupe Crémant Bubbly	8,00€
Coupe Crémant Alice Hartmann Brut	14,50€
Coupe Champagne Veuve Clicquot	18,50€
Coupe Crémant Alice Hartmann Rosé	16,00€
Crodino 0% Alcohol	8,00€
Tanqueray 0.0%	14,50€



## Boissons froides Cold drinks

---

LODYSS plate	25cl 3,50€ 50 cl 5,50€ 1l 9,50€
LODYSS légèrement pétillante	25cl 3,50€ 50 cl 5,50€ 1l 9,50€
LODYSS pétillante	3,50€
Royal Bliss Bitter Lemon Tonic	4,00€
Coca-Cola	4,00€
Coca-Cola Zero	4,00€
Sprite	4,00€
Fanta	4,00€
Fever-Tree	5,00€
Jus d'orange pressée	7,00€
Jus Van Nahmen	6,50€
Jus pour enfant	4,00€
Thé glacé fruits rouges Maison	6,00€

## Bière en bouteille Bottled beer

---

Erdinger 50cl	7,50€
Orval	7,00€
La Chouffe	7,00€
Simon 0,0%	4,00€
Erdinger Alkoholfrei 50cl	7,00€
Ramborn	8,00€

## Bière à la pression Draft beer

---

Bofferding	25cl 4,00€ 50 cl 6,50€
Battin Gambrinus	30cl 5,00€ 50 cl 7,50€
Picon Bière	+ 2,00€



## Gins

---

Bombay Sapphire Gin	16,50€
Gin Mare	17,50€
Monkey 47	18,50€
KI NO BI Gin	17,50€
Gin Drouin	18,00€
Opyos Dry Gin	17,00€
Annia's, Rochelt	31,00€
Gin Gardener	17,50€

## Cocktails

---

Mojito	13,00€
Caipirinha	13,00€
Whiskey Sour	14,00€
Negroni	14,00€
Vesper Martini	14,00€
Moscow Mule	14,00€
Cosmopolitan	14,00€
Old Fashioned	14,00€
Pisco Sour	14,00€
Espresso Martini	14,00€

## Sans alcool

Virgin Mojito	10,50€
Fruity Mocktail	10,50€



## Digestifs Digestive

---

Amaro Averna	9,00€
Amaretto Santoni	9,00€
Limoncello	9,00€
Vodka Grey Goose	11,50€
Vodka Beluga	15,00€
Grand Marnier	9,00€
Zacapa Sistema Solera 23	14,50€
Don Julio Anejo 1942	43,50€
Don Julio Anejo	20,50€
Ron Zacapa XO	25,00€
Fernet Branca	9,00€
Grappa Berta Giulia Chardonnay	10,50€
Grappa Berta Valdavi Moscato	10,50€
Johnnie Walker Black	9,50€
Johnnie Walker Double Black	13,00€
Glenlivet Founder's Reserve	10,50€
Chivas Regal 12y	13,50€
Talisker 10y	14,00€
Nikka from Barrel	15,50€
Eminente Reserva 7Y	15,00€
Lagavulin 16y, Islay	16,50€
Chartreuse verte	9,00€
Génépi	9,00€
Bacardi Reserva Ocho	12,00€



## Digestifs Digestive

---

Frapin VSOP	13,50€
Frapin, Château Fontpinot XO	15,00€
Frapin VIP XO	25,00€
Frapin VS 1270	10,50€
Bulleit Bourbon	11,50€
Patron Reposado Tequila	13,50€
Mezcal Camigos	14,00€
Diplomatico	13,50€
Sambuca Ramazotti	9,00€
Baileys Irish Cream	9,00€
Coeur de Lion 15ans, Christian Drouin	17,50€
Rochelt Wachauer-Marille 2011	20,00€
Rochelt Waldhimbeere 2016	39,50€
Rochelt Williamsbirne 2011	17,00€
Louis de Lauriston	10,00€
Eau de Vie Zenner	11,00€
Marc de Riesling	9,00€
Bas-Armagnac, Domaine Tariquet VS	12,50€
Bas-Armagnac, Darroze 1972	25,00€
Vielle Prune Louis Roque	10,50€
Jägermeister	9,00€





## Boissons chaudes Hot drinks

---

Espresso	3,40€
Espresso Macchiato	3,90€
Double espresso	4,40€
Café	3,60€
Cappuccino	4,20€
Cappuccino chantilly	4,50€
Latte Macchiato	4,70€
Irish Coffee	10,00€
Chocolat Chaud	4,70€
Darjeeling	5,00€
Ceylan	5,00€
Earl Grey	5,00€
Rooibos	5,00€
Sencha Bio	5,00€
Thé vert au Jasmin	5,00€
Infusion	5,00€
Infusion à la menthe fraîche	5,00€