

La Carte de

la Table  
GOURMANDE

# Boissons

## **Apéritif**

Apéritif maison	5,00	Porto blanc - rouge	4,50
Prosecco	6,00	Picon grenadine vin blanc	5,50
Kir	4,20	Blanc-coca	4,00
Somersby	4,20	Ricard	4,80
Somersby aperol	5,50	Pastis Bardouin	5,50
Spritz	5,50	Gin Tonic	5,80
Martini blanc - rouge	4,50	Campari	4,50
Pinzau blanc - rose	4,50	Campari orange	4,90
Pisang orange	6,50		

## **Boissons froides**

Jupiler	2,30	Schweppes Tonic / Agrumes	2,50
Lefte blonde/brune (33 cl)	3,70	Eau plate/pétillante 25-50 cl/1 l.	
Liefmans fruitée	3,30		2,10/4,00/6,00
Curtius 37,5cl	5,00	San Pellegrino	4,20
Coca/Light/Zero	2,30	Perrier Citron	2,60
Fanta orange	2,30	Ice -Tea nature/pêche	2,50
Sprite	2,30	Jus d'orange	2,70

## **Boissons chaudes**

Café	2,30	Cappuccino cannelle	3,80
Décaféiné	2,40	Cappuccino Amaretto	3,80
Cappuccino	2,90	Chocolat chaud	2,80
Thé	3,00	Chocolat viennois	3,20
Irish Coffee	7,20	Lait russe	2,90

# Nos salades

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>La Frisée aux Lardons du Chef</b>   | <b>14,50</b> |
| Salade mixte, crudités, lardons déglacés au vinaigre de framboise, crème, dés de pommes au citron, œuf sur le plat |              |
| <b>L'Ardennaise</b>  | <b>13,50</b> |
| Salade mixte, briez, lardons, sirop de liège, raisins secs, vinaigrette moutarde, crudités                         |              |
| <b>La Salade Gourmande</b>   | <b>20,50</b> |
| Salade mixte, crudités, foie gras, magret fumé, fromage du jour, confit du chef, fruits frais                      |              |
| <b>La mozzarella</b>   | <b>12,50</b> |
| Dés de mozzarella, tomates salade mixte, huile d'olives<br>Basilic, olives   |              |
| <b>La Val-Dieu</b>   | <b>13,50</b> |
| Salade mixte, crudités, raisins, sirop de Liège, fromage de Val-Dieu sur toast chaud, vinaigrette moutarde         |              |
| <b>Hawaiï</b>  | <b>13,90</b> |
| Mélange de lolo rouge et verte, poulet, ananas frais, melon, maïs, crudités, vinaigrette passion                   |              |
| <b>La scampi passion</b>   | <b>13,90</b> |
| Salade mixte, crudités, scampis aux ananas caramélisés à la vinaigrette passion                                    |              |
| <b>La parme melon</b>  | <b>13,50</b> |
| Melon, jambon de parme, lolo, crudités, copeaux de parmesan, vinaigrette balsamique                                |              |
| <b>La scampi du Chef</b>   | <b>13,90</b> |
| Mélange de salade, crudités, scampi et sa fondue d'oignons, mangue, vinaigrette framboise                          |              |

## Nos entrées froides

Jambon ibérique (San Daniele) melon	13,50
Assiette saumon fumé, toast de pain grillé	16,50
Carpaccio de bœuf huile d'olive, copeaux de parmesan, champignons de Paris	14,50
	En plat : 18,50
Foie gras de canard confit d'oignons pain brioché (fabrication maison)	14,50

## Nos entrées chaudes

Fondus parmesan	9,80
Croquettes de crevettes grises	14,50
Scampis maison	15,90
Scampis crème à l'ail	15,90
Scampis « diabolic »	15,90
Gambas grillées tartare maison	16,50
	En plat 18,50
Calamars frits tartare maison	13,50

*Toutes nos croquettes sont de fabrication maison.*

**L'Entrée du marché** (voir « nos suggestions »)

Pour vos anniversaires, soupers d'entreprise ou autres évènements, nous confectionnons des menus spéciaux (minimum 12 personnes), boissons comprises...

**...à partir de seulement 40,00 €/personne !**

## Nos poissons

<b>Dos de cabillaud</b>	22,50
Cuit sur peau, fondue de légumes du moment	
<b>La véritable bouillabaisse maison</b>	28,00
Poisson selon l'arrivage du marché, fromage, rouille, croutons, pommes de terre	
<b>Spaghettis de la mer (bolognaise de poissons)</b>	14,50
Notre poisson du marché : voir « nos suggestions »	

## Nos moules

<b>Nature</b>	18,00
<b>Vin blanc</b>	19,00
<b>Ail crème</b>	21,00
<b>Selon l'inspiration du chef</b>	23,00

## Nos pâtes

<b>Les pâtes selon l'inspiration du moment</b>	prix du jour
<b>Les spaghetti aux vongoles</b>	14,90
Vin blanc, ail, persil, huile d'olives	
<b>Raviole du jour (fabrication maison)</b>	15,50

*Les sauces spéciales sont préparées à la minute et peuvent demander une attente supplémentaire.  
Toutes nos pâtes sont fabriquées dans nos ateliers.*

# Nos viandes

<b>Le steak de bœuf (300 gr)</b>	<b>19,50</b>
<b>L'entrecôte américaine (250 gr / 350 gr)</b>	<b>27,00 / 38,50</b>
<b>L'entrecôte argentine (250 gr / 350 gr)</b>	<b>25,00 / 31,00</b>
<b>L'entrecôte luxembourgeoise</b> Dry Aged, 30 jours de maturation, 300 gr	<b>26,00</b>
<b>Filet pur Simental (250 gr)</b>	<b>28,00</b>
<b>La bavette de bœuf de Wagyu en tagliatta (250 gr)</b>	<b>29,00</b>
<b>La côte à l'os blonde Galice</b> 21 jours de maturation, 500 gr	<b>36,00</b>
<b>La côte à l'os Charolaise (500 gr)</b>	<b>25,00</b>
<b>Brochette épée bœuf, oignons poivrons (300 gr)</b>	<b>19,50</b>
<b>L'assiette mixed grill</b> Filet de poulet, côte d'agneau, spare ribs et deux viandes selon notre arrivage du jour	<b>23,00</b>
<b>Hamberico burger, crudités frites (180 gr)</b>	<b>14,80</b>

Sauce béarnaise maison, sauce champignons, sauce poivre vert  
crème au choix.

## L'assiette découverte (1000 gr)

- L'entrecôte Luxembourgeoise 250 gr
- L'entrecôte Américaine 250 gr
- La bavette de bœuf de Wagyu en tagliatta
- Les spare ribs Pata Negra

Min. 2 couverts 81,00

## Nos suggestions du mois

Brochette d'agneau mariné au curry rouge, figue, oignons rouges (500 gr de viande) 23,00

Brochette de poulet mariné au citron (500 gr de viande) 23,00

## Nos spécialités maison

- Poulet crispy, blanc de poulet farci, tomate, mozzarella, basilic 16,50
- Les spare ribs Pata Negra cuits à basse température, caramélisé au miel et épicé 18,00
- Osso bucco cuit à basse température 19,50
- Filet américain (maison, haché minute, mélangé par vos soins) 14,90
- Boulets sauce lapin ou tomate (maison) 11,00
- La croustade de poulet champignons crème à la minute 14,50

Notre plat du marché voir « nos suggestions »  
Gratin Dauphinois 2,50

Toutes nos viandes sont accompagnées de salade, frites, pommes de terre pétées, pomme nature.

# Nos vins

## *Italie - Rouge*

- Biferno riserva, Tor del Colle 2011 - Primitivo - Puglia 19,00
- Casa vinicola Fazio, Gabal 2013 - Nero d'avola - Sicile 20,00
- La Bracesseca 2013 - Prugnolo gentile, merlot - Vino Nobile di Montepulciano 45,00

## *France - Rouge*

- Cahors, La Chapelle du clos, Jean-luc Baldès 2012 - Malbec Sud-Ouest 29,00
- Saint-Estèphe, Charme de Cos Labory 2011 - Cabernet sauvignon, merlot - Saint-Estèphe 52,00
- Les Charmes de Grand Corbin, second vin du Château Grand Corbin 2009 - Cabernet franc, merlot - Saint-Emilion 45,00
- Vacqueyras, Le Secret des Sources 2013 - Grenache, syrah, mourvèdre - Côtes du Rhône 30,00
- Vin de Pays d'Oc, Quartaut 2014 - Cabernet sauvignon Vin de Pays 19,00
- Corbières, Château Sainte-Jeanne 2011 - Grenache, mourvèdre, syrah, carignan - Languedoc - Roussillon 21,00
- Côtes du Roussillon, Château De Pena 2014 - Grenache, carignan, syrah, mourvèdre - Languedoc - Roussillon 21,00
- Costières de Nîmes, Mas Basil 2014 - Grenache, syrah - Languedoc-Roussillon 18,00
- Vin de Pays des Côtes Catalanes, Terre d'Ardoise vieilles vignes 2014/15 - Carignan - Languedoc-Roussillon 20,00
- Sélections du patron  
le verre - 3,50 / 1/4 l. - 6,00 / 1/2 l. - 2,00 / bouteille - 18,00



## *Champagne*

- Pommery 60,00

## *Italie - Blanc*

- Prosecco prono 127,00

## *France - Blanc*

- Entre-Deux-Mers, Roc Parabelle 2014/15 - Sauvignon, sémillon, muscadelle - Bordeaux 20,00
- Sancerre, Domaine Le Montoir 2014/15 - Sauvignon blanc - Loire 35,00
- Mâcon Villages, Cave de Viré 2015 - Chardonnay - Bourgogne 21,00
- Clos Saint-Jacques, Domaine de la Ville de Colmar 2014/1 - Riesling - Alsace Suggestion 27,00
- Henri Weber, Eguisheim 2014/15 - Pinot Gris - Alsace 21,00
- Domaine Sainte-Cécile, Pays d'Oc 2014/15 - Viognier Pays d'Oc 22,00
- Vin de pays des Côtes Catalanes, Torremilla 2014 - Muscat Moelleux Vin de Pays 18,00

## *France - Rosé*

- Domaine de Chantepierre 2015 - Grenache noir, cinsault, clairette, picpoul, bourboulec, syrah, mourvèdre - Tavel 24,00
- Saint-Chinian, L'Excellence de Saint-Laurent 2015 Cinsault, grenache, syrah - Languedoc - Roussillon 18,00
- Les Cascades 2014 - Grenache, syrah, cinsault - Côtes de Provence 20,00

# Nos desserts

Le moelleux au chocolat et sa boule de glace du moment	6,50
La dame blanche revisitée	6,50
Glace du jour	6,50
La crème brûlée à l'orange flambée à table	6,50
Café gourmand	7,50
Le feuilleté aux pommes maison flambée calvados, glace vanille	8,50
Assiette de fromage d'ici et d'ailleurs, sirop de Liège	8,50

Le dessert du marché : voir « nos suggestions »

## *Boissons chaudes*

Café	2,30
Décaféiné	2,40
Cappuccino	2,90
Thé	3,00
Irish Coffee	7,20
Cappuccino cannelle	3,80
Cappuccino Amaretto	3,80
Chocolat chaud	2,80
Chocolat viennois	3,20
Lait russe	2,90

Soucieux de garder une qualité constante et irréprochable de nos produits, nous préférons manquer de l'un d'entre eux plutôt qu'utiliser une qualité inférieure au risque de vous déplaire.

Merci d'avance pour votre compréhension.

