

### **LES ENTREES**

FONDUS PARMESAN SELON L'HUMEUR DU CHEF	14.00
CARPACCIO DE BŒUF	17.00
TARTARE DE SAUMON POMMES GRANNY	16.00
SCAMPIS A L'AIL OU CREME AIL	16.50
PETITE SALADE DE LARDONS	12.50
PETITE SALADE CHEVRE CHAUD	14.00

### **LES PATES**

BOLOGNAISE	13.00
4 FROMAGES	16.00
SCAMPIS, PESTO ET TOMATES CERISES	17.50

### **LES SALADES**

SALADE DE SCAMPIS	18.50
SALADE DE CHEVRE CHAUD	17.00
SALADE DE LARDONS ET SON ŒUF POCHE	16.00

### **LES ESCALOPES**

ESCALOPE MILANAISE	16.00
ESCALOPE SAVOYARDE (CHAMPIGNONS, OIGNONS, JAMBON, VIN BLANC, CREME, GRATINEE)	18.00
ESCALOPE DU CHEF (CHAMPIGNONS, TOMATES, JAMBON, CREME, GRATINEE)	18.00
ESCALOPE PARMIGIANA (AUBERGINES, TOMATES, GRATINEE)	18.00

### **LES POISSONS**

FILET DE ST-PIERRE AUX POIREAUX	19.50
SAUMON CUIT SUR PEAU	21.00

### **LES VIANDES**

ENTRECOTE +-350G	28,00
PAVE DE BŒUF +-300G	25.00
MI-CUIT DE CŒUR D'ENTRECOTE FAÇON "BRASSERIE LIEGEOISE"	23.50

### **LES PIERRADES**

PAVE DE BŒUF	25.00
VOLAILLE	18.00
AGNEAU	22.00
MIX VIANDE (ASSORTIMENT DE VIANDES)	26.50
MIX POISSON (ASSORTIMENT POISSONS)	26.50

**\*\*A PARTIR DE 2COUVERTS OU PLUS, BBQ DE TABLE\*\***

MIX VIANDES, SALADE, 3SAUCES FROIDES, FRITES.  
MIN 20' MINUTES 26.50/PERS

### **LES PLATS TRADITIONNELS**

BOULETS LIEGEOIS OU TOMATE	13.50
VOL AU VENT MAISON	17.00
ROGNONS LIEGEOIS / MOUTARDE A L'ANCIENNE	24.50
FILET AMERICAIN PREPARE PAR NOS SOINS	17.50

### **SUPPLEMENTS/ ACCOMPAGNEMENTS**

FRITES, CROQUETTES,	2.00
PATES OU POMMES AU FOUR	
GRATIN DAUPHINOIS	3.00
LEGUMES CHAUDS/SALADE	3.00

### **NOS SAUCES**

BEURRE MAITRE D'HOTEL	2.00
BEARNAISE, CHORON, POIVRE CREME, ARCHIDUC, ROQUEFORT PIZZAÏOLA	3.00

### **LES MOULES**

NATURE	19.50
CREME AIL	21.00
VIN BLANC	21.00
MEXICAINE (TOMATES, PIMENTS, VIN ROUGE)	23.00
NAPOLITAINE (CREME, TOMATES, COGNAC)	23.00
ROQUEFORT (CREME, ROQUEFORT, VIN BLANC)	23.00



SCANNEZ MOI ! 📱

*Tous nos plats sont servis avec accompagnements :frites, croquettes, pommes au four ou pates...*