

Les --- Entrées ---

Duo de croquettes de crevettes grises, mayonnaise citronnée	14.00 €
Carpaccio de viande maturée 49 jours et fumée à 42° Holstein, roquette, pécorino et pesto de basilic	15.00 €
Gravlax de saumon mariné au citron et poivre timut, ricotta et algues	14.00 €
Lard cuit basse température, œuf 63°C, frisée fine et vinaigrette légèrement moutardée	12.50 €
Risotto d'orge à la curtius et jambon de parme croustillant	12.00 €

Les _____ **Plats**

Jambonneau, caramélisé au miel et moutarde artisanale	19.00 €
Contrefilet de bœuf maturé, pomme Anna et réduction aux 3 poivres	23.00 €
Ballotine de pintade du Peyriguet « Label rouge », gratin truffé, réduction de champagne et estragon	20.00 €
Boulets à la Liégeoise	16.00 €
Filet de dorade, cappucino d'herbes, écrasé de pommes de terre au beurre noisette	23.00 €

Les _____ **Desserts**

Sélection de fromages de la Cave du Fromager (Aywaille)	11.00 €
Crème brûlée parfumée à la vanille	7.00 €
Ananas basse cuit à basse température, crémeux de chocolat blanc, jus d'ananas monté à l'huile d'olive	9.00 €
Véritable Café Liégeois	8.00 €
Tartelette au chocolat sao tomé, poire confite et amandes	7.00 €

Le _____
Menu à 37 €

Gravlax de saumon mariné au citron et poivre timut, ricotta et algues

Ballotine de pintade du Peyriguet « Label rouge », gratin truffé, réduction de champagne et estragon

Tartelette au chocolat sao tomé, poire confite et amandes

Apéritifs

Spritz (<i>Apérol, Prosecco</i>)	7.50 €
Apéritif Maison	7.50 €
Apéritif sans Alcool	5.90 €
Campari	5.30 €
Picon Vin Blanc	5.30 €
Ricard	5.30 €
Kir	4.80 €
Porto Rouge ou Blanc	4.80 €
Pineau des Charentes	4.80 €
Gin	4.80 €
Rhum Bacardi	4.80 €
Vodka	4.80 €
Martini Blanc ou Rouge	4.30 €
Gancia	4.30 €
Pisang	4.30 €
Safari	4.30 €
Accompagnement bouteille	1.60 €
Supplément grenadine	0.40 €

Softs

Eau Plate ou Pétillante 1 L	7.50 €
Eau Plate ou Pétillante 50 cl	4.30 €
Eau Plate ou Pétillante 25 cl	2.20 €
Nordic Tonic, Agrumes	2.70 €
Jus d'Orange, Jus de Pomme	2.70 €
Fanta Orange	2.50 €
Sprite	2.50 €
Fuze Tea	2.50 €
Coca-Cola, Light, Zero	2.50 €

Bières bouteilles

Rochefort 10°	6.40 €
Corne du Bois des Pendus Triple	5.20 €
Elfique Ambrée	5.20 €
Chimay Bleue	5.20 €
Val Dieu Triple	5.20 €
St Nitouche Fruitée	4.80 €
Chouffe	4.80 €
Lefe Blonde ou Brune	4.80 €
Kriek	3.80 €
Hoegaarden Rosée	3.80 €
Jupiler / Jupiler 0.0%	2.70 €

Alcools & Digestifs

Cognac XO Rémy Martin	12.80 €
Rhum 3 Rivières Agricole	9.60 €
Cognac	6.90 €
Armagnac	6.90 €
Mirabelle, Framboise	6.90 €
Johnnie Walker Black Label	6.90 €
Eau de Villée	6.40 €
Calvados	6.40 €
Jacks Daniel's	5.90 €
Poire Williams	5.90 €
Sambuca	5.90 €
Cointreau, Amaretto	5.90 €
Limoncello	5.90 €
Grappa	5.90 €
Bailey's	5.90 €
J&B	5.30 €
Pékèt des Houyeux	4.80 €

Le coin des connaisseurs

Laphroaig 10 ans (Ecosse)	10.60 €
Bowmore 12 ans (Ecosse)	9.60 €
Chivas	9.60 €
Glenfidish 12 ans	9.10 €
Oban	9.10 €
Glenmorangie	8.60 €

Boissons chaudes

Irish coffee, French Coffee	9.10 €
Italian Coffee, Cuban Coffee	9.10 €
Double Espresso	5.30 €
Cappuccino	3.80 €
Lait Russe	3.20 €
Décaféiné	3.20 €
Espresso	3.20 €
Thé "Palais des Thés" au choix	3.20 €

Bulles

Coupe Prosecco	6.40 €
Coupe de Crémant d'Alsace	7.50 €
Coupe de Champagne.....	10.50 €
Kir Royal	11.00 €
Champagne Demoiselle Rosé « Vranken »	68.00 €
Champagne « Cuvée Principauté de Liège », Saint-Réd.....	79.00 €
Crémant d'Alsace – Gresser.....	38.00 €
Prosecco Scavi & Ray	35.00 €

Vins Maisons

	Au Verre	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
Chardonnay	4.30 €	7.50 €	14.90 €
Syrah Rosé	4.30 €	7.50 €	14.90 €
Merlot	4.30 €	7.50 €	14.90 €
Moelleux	4.80 €	8.50 €	15.90 €

Vins Blancs

Saint-Joseph Blanc "Mala Vallis"- Côte du Rhône	48.00 €
Pouilly Fumé - Château de Thauvenay – Loire	42.00 €
Graves – Château Hospital – Bordeaux.....	41.00 €
Jurançon Sec – Domaine Cauhapé – Sud-Ouest	41.00 €
Chablis – Sainte Claire – Domaine Brocard – Bourgogne	40.00 €
Mas de la Seranne « Les Ombelles » Languedoc-Roussillon.....	39.00 €
Pinot Blanc – Domaine Gresser – Alsace	32.00 €
"Cuvée Centenaire" – Domaine Lafage – Roussillon.....	30.00 €
IGP Côtes de Gascogne – Domaine de Ménard – Sud-Ouest (Moelleux)	28.00 €
Santa Carolina « Sauvignon » – Rappel Valley - Chili	27.00 €
Chardonnay – Cuvée "Cabanon" – Pays d'Oc	24.00 €

Vins Rosés

Syrah Rosé – Cuvée "Cabanon" – Pays d'Oc.....	24.00 €
---	---------

Vins Rouges

"Rafael" Valpolicella Classico Superior – Vénétie - Italie	48.00 €
Crozes-Hermitage - Vins de Vienne – Vallée du Rhône	46.00 €
Terre de Feu – Domaine Mourgues du Grès – Costières de Nîmes.....	42.00 €
Château Saint-Ahon – Haut-Médoc – Bordeaux.....	41.00 €
Hautes Côtes de Beaune – Domaine Delagrangé – Bourgogne.....	40.00 €
Château Grand Tuillac Elégance – Côtes de Castillon – Bordeaux	35.00 €
Barbera Del Monferrato – Piémont – Italie	34.00 €
Pinot Noir – Cave de Turckheim – Alsace	31.00 €
Syrah "Les Vignes d'à Côté" – Yves Cuilleron – Vallée du Rhône – VdP	31.00 €
Pinot Noir – Joseph Grégoire – IGP Val de Loire	31.00 €
A l'Ombre du Figuier – Mas de la Serrane – Coteaux du Languedoc.....	30.00 €
Château Tour des Gendres "Le Classique" – Bergerac.....	27.00 €
Corbello – Nero d'Avola – IGP – Sicile	27.00 €
Merlot – Cuvée "Cabanon" – Pays d'Oc	24.00 €