

# A partager pour l'apéro

- Toasts de saumon fumé 17.90
- Mix de croquettes 15.90
- Calamars frits, sauce tartare "Maison" 16.90
- Tempura de scampis 16.90
- Ardoise de jambon fumé 13.90
- ♥ • Le grand plateau apéro (pour 4 personnes) 39.50



# Entrées

- **Les Saint-Jacques :**
  - rôties, émulsion de potimarron, chips de pancetta 25.50
  - en carpaccio, baies roses, salade de chicons 24.50
- Carpaccio de bœuf Bocquillon, parfumé à la truffe fraîche 24.50
- ✓ • Fondus au fromage, salade croquante - 2 pièces 18.00
  - 3 pièces 24.00
- Croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord - 2 pièces 24.50
  - 3 pièces 31.00
- Terrine de pâté de gibier, confit d'oignons aux aïelles, toast de pain de campagne 19.90
- ♥ • Carpaccio de biche à l'huile de noisette, champignons des bois, fruits secs 24.00
- Toast aux champignons 22.00
- Les huîtres - 6 pièces 21.00
  - 9 pièces 31.00



# Petites faims

---

- Saumon fumé, pain toasté, oignons doux et citron 22.50
- Mini pavé de bœuf grillé, sauce au choix - 140gr 21.90
- Filet Américain, crudités et condiments, frites - 120gr 19.90
- Spaghetti Bolognese junior 15.00

# Salades

---

- Poulet grillé : salade croquante - copeaux de parmesan - lardons - anchois - vinaigrette César 23.50
- Frisée aux lardons : salade frisée - lard de ferme - œuf poché - croûtons 23.50
- Salade de chèvre chaud au lard - pommes de terres - pommes 23.50
- ✓ • Salade végétarienne : quinoa - lentilles - betteraves - fruits secs 23.50

# Tradition brasserie

---

- Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition 25.00
- ♥ • Vol-au-vent de volaille plein air grande tradition - "Royal" (avec ris de veau poêlés) 36.00
- Spaghetti Bolognese 19.90
- ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie aux champignons, gratinée au parmesan et crémeux de cèpes 25.50
- ✓ • Tortellini ricotta épinard, crème de tartufata, parmesan 23.90
- Boulettes sauce forestière, chicons braisés, frites 24.00



# Filet Américain

---

- Préparé (haché minute) 26.00
- ♥ • Féroce (légèrement pimenté) 26.00
- Nature (à préparer par vos soins) 26.00



# Gibiers

---



- Civet de marcassin, poire au vin rouge, aïelles, chicon braisé, pommes Amandine 28.50
- ♥ • Filet de biche en croute de noisettes, sauce Grand Veneur, chicon braisé, poêlée de champignons des bois 36.50
- Filet de lièvre Arlequin, potée au chou, pommes Amandine :
  - 1 filet 36.00
  - 2 filets 46.00

# Poissons

---

- Filet de bar, pappardelle aux champignons des bois, coulis de crustacés 32.00
- Sole meunière, pommes natures, laitue mayonnaise 45.00
- ♥ • Dos de cabillaud rôti au four, tombée d'épinards, purée et mousseline aux crevettes grises 36.00

# Viandes et volailles

---

- Ris de veau poêlés, crème de morilles, légumes de saison, pommes de terre grenailles 39.00
- Filet de canette, sauce au miel et graines de sésame, gratin dauphinois 33.00
- Jambonneau, sauce moutarde ou béarnaise, frites 29.90

# A partager

---

- ♥ • Épaule de cochon de lait rôtie, légumes de saison, pommes rissolées (25 min.) - 2 couverts 35.00/p.
- Côte à l'os, salade, frites, 2 sauces aux choix (20 min) - 2 couverts 46.00/p.



# Boeuf

---

**\*Boeuf Bocquillon** : viande de femelles culardes Blanc Bleu Belge élevées dans les Ardennes et nourries au colza ayant mûri dans nos champs.  
Le vrai goût du boeuf d'autrefois !

- Filet pur grillé, frites, salade 44.00
- Pavé de bœuf grillé, frites, salade 35.00
- Entrecôte grillée, frites, salade 40.00
- ♥ • Hamburger de bœuf, lard de ferme, fromage de Chimay, sauce à la truffe, frites et salade 29.50
- Tagliata de boeuf à l'huile de truffe 35.50

**Sauce et salade offertes** : poivre noir, Béarnaise, champignons

# Menu de saison

Entrée - plat - dessert : 52.00€/p.p

## ENTRÉES

- Saint Jacques rôties, émulsion de potimarron, chips de pancetta
- Terrine de pâté de gibier, confit d'oignons aux aïelles, toast de pain de campagne
- Carpaccio de biche à l'huile de noisette, champignons des bois et fruits secs
- ✓ • Salade végétarienne : quinoa - lentilles - betteraves - fruits secs

## PLATS

- Dos de cabillaud rôti au four, tombée d'épinards, purée, mousseline aux crevettes grises
- Filet de biche en croute de noisettes, sauce Grand Veneur, chicon braisé, poêlée de champignons des bois
- ✓ • Lasagne roulée "Rotolo" - farcie aux champignons gratinés au parmesan et crémeux de cèpes
- Civet de marcassin, poire au vin rouge, aïelles, chicon braisé, pommes Amandine

## DESSERTS

- Ardoise de fromages, salade croquante et fruits secs
  - \* À la place du dessert, +5€
  - \*\* En plus du dessert, +10€
- ♥ • Tarte au café, notre spécialité depuis 30 ans
- Crumble aux pommes, glace au lait d'amande, caramel au beurre salé
- Véritable Tiramisu



*Laissez-vous tenter par nos desserts créés et réalisés  
quotidiennement par nos soins.*

*Yohan & Laurence, pâtissiers.*

— | DESSERTS ET GOURMANDISES **MAISON** | —

- Café gourmand (*Assortiment de desserts du Pâtissier*) 13.50
- ♥ • Tarte au café, notre spécialité depuis 30 ans 9.90
- Tarte au café et sa glace vanille 12.50
- Crème brûlée "Tradition", vanille de Madagascar 9.90
- Mousse au chocolat noir 9.90
- Café glacé 11.90
- ♥ • Véritable Tiramisu 11.90
- Moelleux au chocolat : biscuit coulant au chocolat 13.90
- Crumble aux pommes, glace au lait d'amandes, caramel au  
beurre salé 13.50
- Poire Belle-Hélène 13.50
- ♥ • Ile flottante, crème anglaise à la fève de tonka 11.50
- Profiteroles glacées au chocolat 13.50

— | CRÊPES | —

- Crêpes au sucre ou à la cassonade ou à la confiture 9.00
- Du chocolatier : chocolat chaud, glace vanille et chantilly 12.00
- Normande : pommes caramélisées, glace vanille 15.00

— | GLACES ET SORBETS | —

- Dame blanche servie dans un biscuit croquant 11.50
- Brésilienne servie dans un biscuit croquant 10.90
- Coupe 2 boules au choix (vanille-chocolat-moka) 8.50
- Coupe 3 boules au choix (vanille-chocolat-moka) 10.90
- Coupe de sorbet citron 10.00
- Coupe de sorbet framboise 10.00
- Sorbet Colonel (sorbet citron - vodka) 15.50

— | FROMAGES | —

- ♥ • Ardoise de fromages, salade croquante et fruits secs 15.00