

Les entrées

Les 6 huîtres	18.00 €
Les croquettes aux trois fromages (Gruyère, Parmesan, Gouda)	13.00 €
Les croquettes artisanales aux crevettes grises	16.00 €
Les escargots façon du Chef	16.00 €
Les os à moelle	16.00 €
Les scampis au curry vert	16.00 €
Les scampis à l'ail	16.00 €

Les Plats

L'incontournable cassoulet maison	26.00 €
Jambonneau grillé sauce dijonnaise	24.00 €
Tagliatelle « al ragui »	22.00 €
Tomate crevette	26.00 €
Soupe pêcheur	28.00 €

N.B : Plus de choix sur notre tableau de suggestions

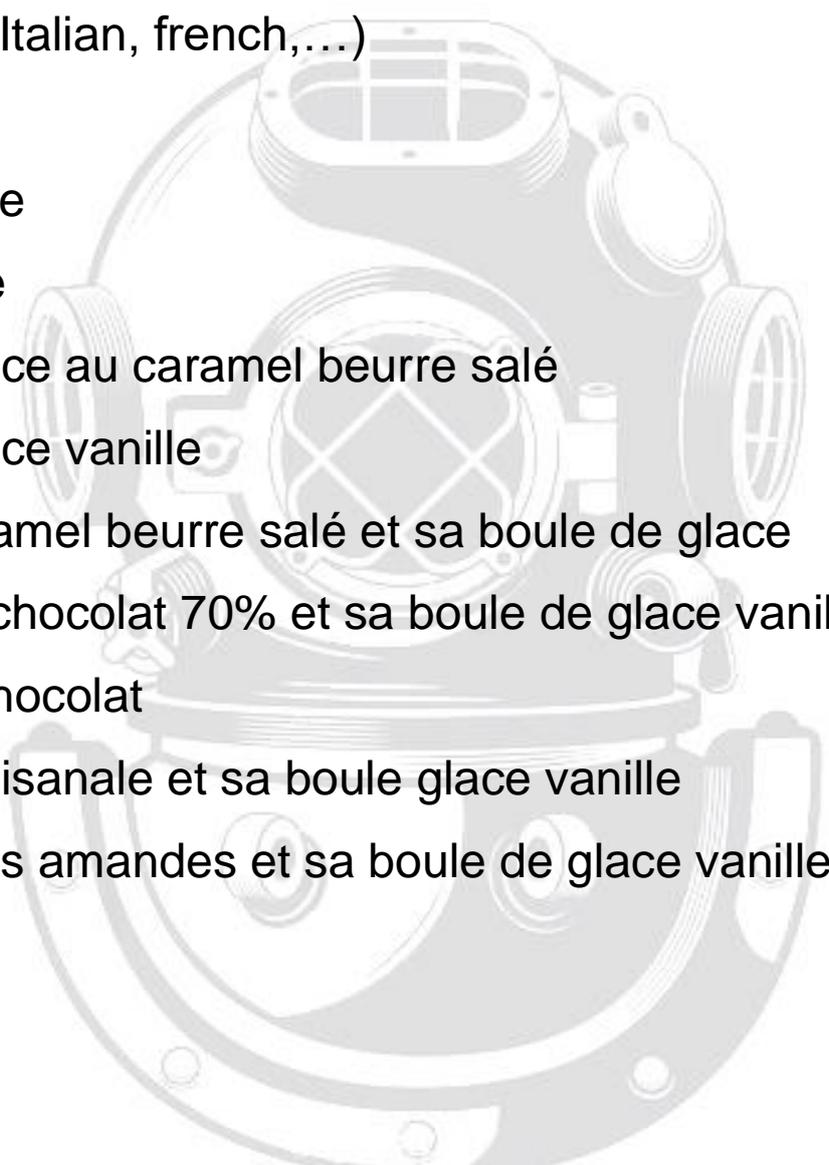
Les viandes rouges

Entrecôte Black angus Ecosse (1 pers +/- 400g)	45.00 €
Entrecôte la souveraine (1 pers +/- 400g)	35.00 €
Entrecôte la souveraine (2 pers +/- 900g)	70.00 €
La côte à l'os charolaise (2pers +/- 1kg200)	85.00 €
La côte à l'os Tomahwak (2pers +/- 1kg200)	85.00 €
Le pavé de bœuf irlandais	26.00 €
<i>Ces plats sont servis avec une sauce au choix, frites/croquettes et crudités</i>	
Onglet à l'échalote	26.00 €
Tartare de bœuf irlandais à la minute	24.00 €
Carpaccio de bœuf	20.00 €
Supplément sauce <i>roquefort, champignons, poivre vert ou béarnaise</i>	3.00 €
Supplément salade	2.50 €
Supplément frites ou croquettes	3.00 €
Supplément pâtes	6.00 €

N.B : Plus de choix sur notre tableau de suggestions

Les desserts

Les desserts sont réalisés par notre pâtissier Frédéric Bodart «Le goût ...émoi...» et toutes nos glaces proviennent de l'artisan «Fleur de lait »



Irish coffee	9.00 €
Irish spécial (Italian, french,...)	11.00 €
Brésilienne	10.00 €
Dame blanche	10.00 €
Crème brûlée	8.00 €
Coupe de glace au caramel beurre salé	10.00 €
Coupe de glace vanille	10.00 €
Moelleux caramel beurre salé et sa boule de glace	10.00 €
Moelleux au chocolat 70% et sa boule de glace vanille	10.00 €
Mousse au chocolat	8.00 €
Tarte café artisanale et sa boule glace vanille	10.00 €
Tarte pommes amandes et sa boule de glace vanille	10.00 €