



**... vous accueille et soyez les
bienvenus**

**72, Av du Panthéon
1081 Koekelberg
tél: 02 414 70 07**





LES ENTRÉES

-Les classiques (froids)

<i>Tomates aux crevettes grises du Nord.</i>	15.00€
<i>Cocktail aux crevettes grises.</i>	15.00€
<i>Carpaccio de bœuf à la piémontaise, huile vierge, copeaux de Parmesan et basilic.</i>	15.00€
<i>L'assiette de Saumon fumé doux d'Ecosse.</i>	17.00€
<i>Tomates au Mozzarella, huile vierge et basilic.</i>	11.00€
<i>Jambon de Parme et salade de witloofs, pignons de pins parfumés à l'huile de truffe.</i>	16.00€
<i>La salade du pêcheur "scampis, saumon et crevettes grises".</i>	16.00€

-Les incontournables (chauds)

<i>Croquettes aux crevettes grises du Nord.</i>	16.00€
<i>Fondue aux deux fromages.</i>	14.00€
<i>La frisée aux lardons - pomme, croûtons et œuf Mimosa.</i>	13.00€
<i>Cassolette de scampis "Velasco".</i>	17.00€
<i>Cassolette de scampis en pointe d'ail "déglacé au Sancerre".</i>	16.00€
<i>Tagliatelles aux scampis, coulis de tomates au basilic.</i>	15.00€
<i>Brouillade au saumon fumé doux.</i>	16.00€
<i>Danseuses de prairie à la pointe d'ail.</i>	16.00€
<i>Escargots de Bourgogne aux champignons en crème d'ail persillée.</i>	15.00€
<i>Escargots de Bourgogne au beurre de fines herbes sur toast.</i>	13.00€

Nos entrées servies avec un accompagnement (2.00€)

Réservez au N°02/414.70.07



-La spécialité du bœuf Irlandais

<i>Filet pur.</i>	26.00€
<i>Châteaubriand (à partir de 2 cvts) 600gr.</i>	53.00€
<i>Noix d'entrecôte au sel de Guérande.</i>	24.00€
<i>Entrecôte grillée ou poêlée (1cvt).</i>	24.00€
<i>Entrecôte (2 cvts) 600 gr.</i>	48.00€
<i>Petit Rosbif jus de cuisson, légumes et pommes vapeur.</i>	19.00€

-Accompagnement viande

<i>-Sauces: Choron, Béarnaise, poivre vert crème, poivre concassé, Archiduc.</i>	3.50€
<i>-Salade composée: (Mayonnaise ou vinaigrette ou huile d'olive et citron), légumes de saison.</i>	4.00€
	4.00€

-Poissons

Prix du jour

<i>Filet de cabillaud au Curry léger et pâtes fraîches.</i>	
<i>Filet de cabillaud à l'huile vierge et dés de tomate fraîche à la coriandre.</i>	
<i>Filets de rouget au miel d'Acacia et citron vert, pommes vapeur.</i>	
<i>Sole meunière (sur commande la veille).</i>	

-Le Homard sur commande (la veille) et préparé de diverses façons.





LA CUISINE DU TERROIR (cuisine du Sud-Ouest)

<i>Cassoulet façon (Castelnaudary) à la graisse d'oie, confit de canard et saucisse confite de Toulouse.</i>	23.00€
<i>Cuisse de canard confite et clafoutis de pommes au calva, pommes de terre en pointe d'ail.</i>	21.00€
<i>Gésiers d'oie entiers confits, pommes de terre sautées, haricots verts, tomate fraîche</i>	20.00€

LA VOLAILLE FERMIERE

<i>Emincé de volaille au Curry de Madras, riz parfumé et Mango Chutney.</i>	17.00€
<i>Sauté de blanc de volaille aux champignons de Paris crème, Tagliatelles.</i>	17.00€

PLAT VEGETARIEN

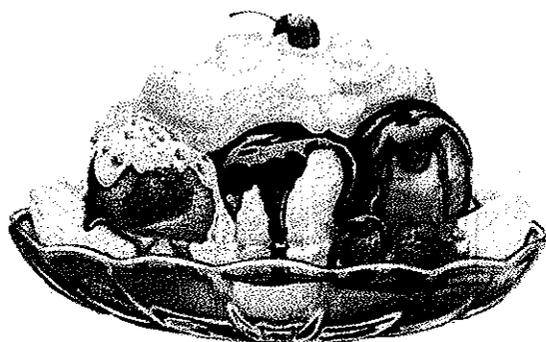
<i>Tagliatelles végétariennes, légumes croquants et chèvre chaud</i>	13.00€
--	--------

-Accompagnement de nos plats

Frites, croquettes, pommes paillasson, Charlottes vapeur, Tagliatelles, riz...

Dessert

Dame blanche "Chocolat chaud"	5.50€
Brésilienne	5.50€
Sorbets	6.00€
Fraise Melba "en saison"	6.50€
Tiramisu "Maison"	6.00€
Tarte Tatin "Maison"	7.00€
Mousse au chocolat	5.50€
Mousse au chocolat "Mikado"	7.00€
Colonel	7.50€



Bon Appetit

