Nos entrées

La tranche de foie gras au naturel et son chutney	19,00€
L'assiette de saumon fumé et ses garnitures	23,00€
Le carpaccio de bœuf, émulsion au basilic, copeaux de parmesan et roquette	19,00€
Le toast aux pleurotes et petits gris à l'ail	19,50€
Le fritto misto, mesclun et tartare maison	19,00€
Le duo de Saint-Jacques et scampis basquaise	22,50€
Les croquettes aux crevettes grises 2 pièces	21,50€
Les fondus au fromage Val Dieu 2 pièces	16,50€
Les escalopes de foie gras poêlées, pommes caramélisées, Coulis de Porto	22,50€
La cassolette de scampis à l'ail	19,00€
La cassolette de scampis à la diable	19,00€

Pour les petits

Le mini steak frites, salade, mayonnaise ou ketchup	11,50€
Les nuggets de volaille, frites, salade, mayonnaise ou ketchup	11,50€

Nos viandes

Le châteaubriand 250Gr	28,50€
Le chateaubriand flambé en salle au cognac et poivre vert	31,50€
Le pavé des maîtres fromagers	31,50€
Les boulettes à la liégeoise	22,50€
Le jambonneau rôti sauce béarnaise	25,50€
Les médaillons de porcelet gratinés au chèvre et coulis de Porto	25,50€
La brochette d'agneau grillée +/- 250Gr, jus corsé, ail et thym	27,50€
Les rognons de veau à l'ancienne	24,50€
Le filet américain préparé par nos soins	21,50€
Le tartare à l'italienne (pesto, roquette, parmesan, pignons de pin)	22,50€
Sauce : béarnaise, roquefort, poivre vert, poivre concassé, archiduc, Choron auberg'inn	4,00€

Nos poissons

Le gratin de chicons au saumon fumé	23,50€
La marmite du pêcheur et ses garnitures (rouille, croutons, fromage râpé)	27,50€
Le duo de solettes meunière	26,50€

Nos pâtes

Les fettucine au pesto, tomates séchées, pignons de pin et roquette	22,50€
Les fettucine aux scampis, sauce curry rouge et lait de coco	24,50€
Les fettucine au saumon fumé, crème d'ail, tomates, fines herbes	24,50€

Les Suppléments :

Mayonnaise, ketchup	2,00€
Poêlée de légumes / Salade mixte	5,00€
Frites, croquettes, pâtes ou pommes de terre grenaille à l'origan	3,00€

Nos desserts

Les pommes brouillard	12,00€
La poire Belle Hélène	10,00€
Le moelleux au chocolat, rafraîchi avec sa glace vanille bourbon	10,00€
La crème brûlée maison	10,00€
La coupe brésilienne	10,00€
La coupe caramel beurre salé	10,00€
Le café glacé	10,00€
L'incontournable dame blanche et son chocolat chaud maison	10,00€
Le merveilleux glacé à la pistache et meringue italienne, Coulis de framboise	10,00€
Le sorbet Colonel (vodka, sorbet citron)	10,00€
Le sabayon au Porto monté en salle	12,00€
Le sabayon au Porto monté en salle et sa boule vanille	15,00€

Nos boissons chaudes

Expresso (petite tasse)	3,80€
Expresso (grande tasse)	3,80€
Double expresso	5,50€
Capuccino (chantilly ou mousse de lait)	4,50€
Thés au choix	4,50€
rish coffee, french coffee, italian coffee (fait en salle)	11,00€