

La cuisine du Chef Johan Thierry et de son équipe

Jamais
sans mon entrée

STARTERS

Avocado toast du 16.9 ^e 	7 €
Avocado toast à la 16.9 ^e	
Tartine au fromage de chèvre et figues, vinaigrette au miel 	6,50 €
Bread toast with slice of goat cheese and figs, honey vinaigrette	
Tartare de thon exotique, flambé au combawa  	7 €
Tartar of tuna with exotic sauce	
Velouté du moment Froid ou Chaud  	5,50 €
Soup cold or hot	
Le Bowl veggie du 16.9 ^e  	7,50 €
(existe pour les grands gourmands) Vegetarian bowl à la 16.9 ^e (can also be served in a plate)	

J'aime la suite

MAIN COURSES

Salade Caesar du 16.9 ^e au poulet pané OU au saumon fumé 	16,90 €
Caesar salad à la 16.9 ^e with breaded chicken or smoked salmon	
Fish & Chips burger au pain brioché, frites de patates douces, sauce tartare 	17,50 €
Fish&Chips burger with brioche bread, sweet potatoes fries, tartare sauce	
Pavé de saumon mariné à la sauce soja, risotto tomaté de riz venere  	18,90 €
Salmon marinated with sweet soy, tomato rizotto of venere rice	
Wok de volaille aux saveurs asiatiques  	17,50 €
Chicken wok with asian flavour	
Faux-filet 300g*, pommes de terre grenaille, salade, sauce béarnaise  	20,50 €
Beef tenderloin, potatoes, salad, bearnaise sauce	
Pâtes du moment et garniture au soin du Chef 	14 €
Pasta of the moment with changing garnish	
Tartare de bœuf charolais au couteau du 16.9 ^e , frites, salade   	16,90 €
Homemade charolais beef carpaccio à la 16.9 ^e with potato chips and salad	
Croque-Monsieur, frites, mesclun  	14,50 €
(+1,50€ avec Madame) Croque-Monsieur with french fries and salad (1,50€ to add an egg)	
Cheese burger du 16.9 ^e , frites   	16,90 €
Cheese burger à la 16.9e, french fries	

Je m’fais une planche

ASSORTMENTS

	Petite taille	Grande taille
Planche de spécialités ibériques 		
du 16.9 ^e  	9,50 €	17,50 €
Iberian charcuterie: hams and sausages à la 16.9 ^e		
Planche de fromages, confiture de cerises noires 	8 €	14 €
Assorted cheeses with a dollop of black cherry jam		
Crevettes tempura (6 ou 12 pièces), sweet chili sauce	9 €	16,90 €
Tempura shrimps (6 or 12 pieces), sweet chili sauce		
Beignets de calamars (6 ou 12 pièces), sauce tartare	5 €	9,50 €
Squid donut (6 or 12 pieces), tartar sauce		
Planche mixte (3 crevettes, 3 beignets, assortiment de fromage OU 6 crevettes, 6 beignets, assortiment de fromage)	11 €	21 €
Assorted plate (3 shrimps, 3 squids, assorted cheese OR 6 shrimps, 6 squids, assorted sheese)		

J’suis gourmand

grâce à Dominique, notre pâtissier

FOR GOURMETS

Tartelette du moment du 16.9 ^e 	6,80 €
Little tart of the moment	
Flan coco 	6,50 €
Coconut flan	
Moelleux chocolat au cœur coulant de caramel au beurre salé 	7 €
Chocolate cake with caramel	
Pavlova aux fruits 	6 €
Fruits cake	
Salade de fruits du 16.9 ^e par Domdom  	6,80 €
Fruit salad à la 16.9 ^e	
Café ou Thé trop bon “Palais des Thés” du 16.9 ^e 	8,10 €
Gourmet coffe or “Palais des Thés” tea à la 16.9 ^e	

Pour les futurs
grands (-12 ans)

FOR YOUNGER PATRONS (UNDER 12)

12 €

Plat + Accompagnement + Boisson + Glace 2 boules
Main course + Side dish + Drink + 2 scoop Ice cream

Steack haché **ou** Fish & Chips
Chopped steak **or** Fish&chips

Frites **ou** Pâtes **ou** Salade verte
Potato chips **or** Pasta **or** Green salad

1 soda **ou** 1 jus de fruits
1 soda **or** 1 fruit juice

* +/- 15% après cuisson (plus tu cuits, moins tu manges) / +/- 15% after cooking.

 Fait Maison /  Home made.  Flambage en salle /  Buckling in the restaurant room.  Sans gluten /  Gluten free.

  Provenance de France /  Origin France.  Présence de cochon /  Pig meat.

Prix nets en euros. Taxes et service compris.

Les boissons
THE DRINKS

CHAMPAGNES

COUPE ou BOUTEILLE	12 cl	75 cl
Laurent-Perrier Brut	12 €	62 €
Laurent-Perrier Rosé	14 €	68 €
Taittinger Brut Réserve	-	62 €
Taittinger Brut Millésimé	-	69 €
Tsarine Brut	-	55 €
Tsarine Rosé	-	65 €

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard 4 cl	7 €
Porto rouge ou blanc Sandeman 5 cl	7 €
Campari 5 cl	7 €
Cointreau 5 cl	7 €
Get 27 5 cl	7 €
Martini Rosso/Bianco/Dry 6 cl	7 €
Picon 5 cl	7 €
Suze 5 cl	7 €
Pimm's 5 cl	7 €
Kir vin blanc 12 cl	6 €
Kir Royal 12 cl	12,50 €

BIÈRES

À LA PRESSION	25 cl	50 cl
Heineken	4,50 €	8 €
Bière du moment	5 €	9 €
Panaché	4,50 €	8 €
Monaco	5 €	9 €
BOUTEILLE (33 cl)		
1664 blonde		6 €
Grimbergen		6 €
Pelforth Brune		7 €
Calsberg		6 €
Edelweiss		6 €
Corona		7,50 €

WHISKIES & RHUM & ALCOOLS 4 cl

Gin Gibson's	10 €
Tequila Sauza	10 €
Bombay Sapphire	12 €
Cachaça	10 €
Rhum Bacardi	10 €
Rhum Blanc Agricole Dillon	11 €

Rhum Havana Club 3 ans	11 €
Rhum Diplomatico Réserve Exclusiva	13 €
Vodka Wyborowa	12 €
Absolut Vodka	11 €
Grey Goose	13 €
Bailey's	10 €
Bourbon Jack Daniel's	11 €
Canadian Club	11,50 €
Chivas Regal 12 ans d'âge	11,50 €
J&B Rare, William Lawson	10,50 €
Knockando 12 ans, Aberlour malt 10 ans	11 €
Cragganmore 12 ans, Talisker 10 ans	11 €
Glenkinchie 12 ans, Dalwhinnie 15 ans	12 €
Lagavulin 16 ans, Oban 14 ans	13 €
Jameson	11 €
Four Roses	11 €
The Yamazaki	12 €
Hibiki 12 ans	12 €
Armagnac, Calvados, Cognac H. VSOP	13 €
Cognac Hennessy XO	16 €

À SIROTER FRAIS

Badoit, Evian, San Pellegrino 50 cl 4 € 100 cl 7 €	
Vittel 25 cl	2,70 €
Perrier 33 cl	4 €
Jus et Nectars Granini 25 cl	5 €
Jus d'orange frais 25 cl	6 €
Finley pamplemousse orange sanguine 25 cl	4,50 €
Coca-Cola, Light, Zéro 33 cl	4,70 €
Sprite 33 cl	4,70 €
Fuzetea Pêche 25 cl	4,50 €
Orangina 25 cl	4,70 €
Fanta orange 33 cl	4,70 €
Schweppes Indian Tonic 25 cl	4,70 €
Schweppes Indian agrumes 25 cl	4,70 €
Schweppes Premium (Matcha, Hibiscus, Ginger Ale) 20 cl	6 €
Diabolo 25 cl 4 € 50 cl 7 €	
Red Bull 25 cl	5,20 €

À SIROTER CHAUD

Café expresso, décaféiné	2,90 €
Cappuccino	4,50 €
Thé "Palais des Thés"	3,50 €
Double expresso, crème	4,50 €
Chocolat Max Havelaar	3,50 €
Infusions	3,50 €
Café crème ou noisette	4,50 €