Voici notre carte "à emporter" pour les week-ends à partir du 16 juillet 2020. Nos plats sont à réchauffer chez vous et sont à consommer durant le week-end. Vous pouvez commander au 087786657 ou par message Facebook de mercredi à vendredi de 10h à 17h. Les enlèvements se font le vendredi ou samedi de 14h à 16h.

ENTREES Tartare de loup de mer au curcuma, crumble ail et gingembre, sauce à la citronnelle	10,50€
Fleur de courgette farçie au fromage de chèvre, parmesan, menthe et citron vert, rondins de courgette snackée et gelée au vinaigre balsamique	11,50€
Terrine de foie gras de canard, panna cotta au céleri et à la truffe noire, abricot confit, graine de sésame et amandes	11,50€
Les classiques mais tellement demandées, cuisses de grenouille beurre à l'ail ou crème à l'ail	11,00€
Les scampis au curry et oignons rouges	11,50€
PLATS Côte de porc ibérique, miel, ail de Provence, origan, mousseline de vitelotte à l'huile d'olive, accompagnée de légumes	18,00€
Filet d'agneau en croûte de Chorizo, sauce à l'orange, crémeux de carottes et pommes de terre au romarin	18,00€
L'entrecôte d'Uruguay grillée, légèrement marbrée de gras, sauce "Cross & Blackwell", Pickels, livèche, croquettes	19,00€
L'incontournable filet pur de boeuf, Bleu Blanc Belge crème au poivre vert, accompagné de légumes, croquettes	20,00€
Filet de lotte rôti, beurre blanc, chou- fleur et romanesco en tempura, purée de pommes de terre au citron	19,00€
La bouillabaisse à la façon du chef, pommes de terre, rouille, fromage et croûtons	22,00€
DESSERTS Sablé amande et chocolat, ganache au chocolat, glace à la mangue, praline noisette, crème anglaise au cacao	7,50€
Le curd aux agrumes, yaourt à la vanille au lait de ferme Hardy à Moresnet, fraîcheur d'agrumes, meringues	6,50€
Tartelette myrtilles, crème pâtissière pistache	6,50€
Riz basmati au lait à l'asiatique, mirabelles au sirop, graines d'amarante soufflées	6,50€
Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet. Selon votre goût GLACE goût Vanille, Caramel, Chocolat, Myrtilles ou Mangue GARNITURES Le vrai chocolat chaud, caramel crèmeux, noisettes caramélisées,	6,00€

<sup>△</sup> Pour les petits, n hésitez pas à demander ce que nous proposons cette semaine...

amandes grillées, liqueur d'avocat, fraises ou fruits frais (+1€)