



Plats...

Navarin d'agneau de Lustin (Boucherie Dochain) à la façon du chef (Allergène(s): lactose, céleri, gluten) 27 €

Entrecôte Ayrshire-Ecosse, maturée 3 semaines, sauce au poivre vert flambée, frites, salade (Allergène(s): lactose, gluten) 31 €

Truite de la pisciculture d'Annevoie façon meunière, croquettes, légumes de saison (Allergène(s): poisson, lactose, gluten) 25 €

Tagliatelles au saumon et brocolis, tuile au parmesan (Allergène(s): poisson, gluten, sésame, lactose) 21 €

Filet de cabillaud, sauce fines herbes, stoemp poireaux (Allergène(s): lactose, céleri, poisson) 25 €

Ris de veau poêlé, mousseline de courgettes, pommes de terre grenailles, sauce à la Houppe (Allergène(s): gluten, lactose) 33 €

Poitrine de coucou de Malines parfumée aux herbes et cuite en basse température, riz basmati, jus corsé au romarin (Allergène(s): gluten, céleri) 24 €

... et pour le moment "en suggestion":

Grenadin de veau cuit à basse température, sauce au thym, gnocchi et légumes chauds (Allergène(s): céleri, gluten, lactose, sulfites) 27 €

Plats enfants

Croquettes au fromage (Allergène(s): lactose, gluten) 11 €

Steack enfant (Allergène(s): suivant sauce du jour) 15 €

Pâtes jambon-fromage (Allergène(s): lactose, gluten) 11 €

Escalope de poulet, compote, frites (Allergène(s): gluten) 15 €