



Plats

<i>Navarin d'agneau de Justin (Boucherie Dochain) à la façon du chef</i> (Allergène(s): lactose, céleri, gluten)	24 €
<i>Entrecôte maturée Ayrshire (Jcosse), sauce au poivre vert flambée, frites, salade</i> (Allergène(s): lactose, gluten)	26 €
<i>Fruite de la pisciculture d'Annevoie façon meunière, croquettes, légumes de saison</i> (Allergène(s): poisson, lactose, gluten)	20 €
<i>Jagliatelles au saumon et brocolis, tuile au parmesan</i> (Allergène(s): poisson, gluten, sésame, lactose)	21 €
<i>Filet de cabillaud, sauce fines herbes, stoemp poiteaux</i> (Allergène(s): lactose, céleri, poisson)	24 €
<i>Ris de veau poêlé, mousseline de courgettes, pommes de terre grenailles, sauce à la Houppé</i> (Allergène(s): gluten, lactose)	25 €
<i>Poitrine de coucou de Malines parfumée aux herbes et cuite en basse température, riz basmati, jus corsé au romarin</i> (Allergène(s): gluten, céleri)	20 €

Plats enfants

<i>Croquette fromage</i> (Allergène(s): lactose, gluten)	10 €
<i>Steack enfant</i> (Allergène(s): suivant sauce du jour)	14 €
<i>Pâtes jambon-fromage</i> (Allergène(s): lactose, gluten)	10 €
<i>Fscalope de poulet, compote, frites</i> (Allergène(s): gluten)	14 €