

## Les entrées ou à partager

La tranche de lard grillée - 24.00 €

Planche de jambon cru, Parme ou Serrano (1-8-11) - 24.00 €

Les grandes moules d'Espagne gratinées au beurre d'ail (1-2-3-4-7) 6/12.00 € 9/18.00 € 12/24.00 €

Cromesquis de chorizo ou olives et volaille ou mixte (1-3-5-7) 6/18.00 € 8/24.00 € 10/30.00 €

Poularde et truffes (1-3-5-7) En croquette, jambon de Parme, une tuerie. - 20,00 €

Croquant de pieds de porc (1-3-7-9-10) Pieds de porc désossés légèrement panés, sauce gribiche - 17.50

Crevettes grises de Zeebrugge (1-2-3-4-7-14) En croquettes faites maison, le classique des classiques - 10.00 € / 19.00 €

## Les Plats

Pavé de bœuf Black Angus cœur de rumsteck. ±300 gr - 28.50 €

Une viande sans gras ni nerfs (mais plus on la cuit et plus elle devient ferme)

Tagliata de contre filet Australien, roquette, huile de truffe et parmesan (7) - 40.50 €

Viande persillée et tendre, tranchée sur un lit de roquette et parmesan, parfumée à l'huile de truffe

Filet pur de ±300 gr origine européenne - 42.50 €

Généralement de la Bleue des Prés ou Meritus, très tendre et non grasse

Bavette de bœuf "Black Angus" ±330 gr, sauce Marchand de vin et échalotes confites (1-12) - 39.50 €

Petite merveille, tendre et pleine de goût, je refuse de la faire bien cuire, c.à.d. je la sers bleue ou saignante.

Entrecôte de bœuf "Sud-Américaine" ±350 gr - 40.50 €

Viande d'origine Argentine ou Uruguay

Entrecôte de bœuf "Hollstein" Dry Aged de 30 jours, ± 350 gr - 42.50 €

Viande d'exception et bien persillée d'origine belge, c'est la race de nos vaches laitières aux taches blanches et noires, très très bon !

Entrecôte de bœuf "Australienne" Black Angus Grain Fed ±350 gr - 52.50 €

Viande super tendre, goûteuse et grasse aux saveurs de noisettes

Gigotin d'agneau cuit à 63°C, puis grillés en brochette avec des merguez de la « Maison Bouchaba » à Liège 34,50€

Pavé de lard cuit à 68°C pendant 20 heures, puis grillé au feu de bois. - 29.50 €

Comme le lard cuit si longtemps à cette température, il devient complètement fondant, une petite merveille pour les amateurs !

Les travers de porc marinés et grillés aussi appelés les Ribs - 26.50 €

± 600 gr d'os et de viande, de travers de porc tendres, à rogner avec les doigts (c'est obligatoire !)

+ Petit camembert chaud (7)	6.00 €
+ La Mozzarella Burrata, huile d'olive (du mois d'Avril à fin novembre) (7)	7.00 €
Ça, c'est vraiment à se taper le c...	

### En accompagnements

Beurre Maître d'hôtel - Beurre au piment d'Espelette Gratuit (7)

Béarnaise (3-7) - Sauce Poivre Vert (1-7) +3.50 €

Sauce Roquefort (1-7) +4.50 €

## Desserts

Dame Blanche au vrai chocolat chaud - 9.00 €

Tarte-Tatin faite maison, glace vanille Bourbon - 9.00 €

La Véritable mousse au chocolat, souvenir d'enfance - 9.00 €

Moelleux au chocolat Sao-Tomé, crème Anglaise - 10.00 €

L'Île flottante, crème anglaise à la vanille de Madagascar, caramel maison - 8.00 €

**Le café plus ou thé plus 13.00 €**

(Un café, déca ou thé accompagné de mini desserts)

## Le Menu "Tête de Bœuf" à 65,00 € par personne

Minimum 2 couverts et servi pour l'ensemble de la table

## Menu Gourmand à 45,00 €

Menu 3 services à multi-choix selon le marché

servi tous les jours sauf le samedi et pour l'ensemble de la table

### Les 14 Allergènes

1 Céréales contenant du gluten, à savoir : blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées

2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait (y compris le lactose)

8 Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistaches, noix de Macadamia, ou du Queensland / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Graines de Sésame / 12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg 10 mg/L 13 Lupin / 14 Mollus