





POUR L'APÉRO À PARTAGER

Brocolinette <i>tzatziki, bubu arare, combava, grenade, menthe</i>	16,50€
Crevettes Nobashi croustillantes <i>Mousseline aigre-douce, kalamansi</i>	21,00€
Calamars Frits <i>Shichimi, lime</i>	16,50€
Croquettes de jambon Ibérico (5 pc)	19,00€
Poulet karaage <i>Sauce plum barbecue fumé</i>	21,00€

INSTANT DE FOLIE

Tartare de bœuf Angus coupé au couteau <i>caviar Dauricus, crème aigrette, blinis</i>	59,00€
--	--------

AU FOUR À BOIS

Flammeküechen :

Tarte flambée tradition, <i>lardons, oignons, crème</i>	19,00€
Tarte flambée gratinée, <i>lardons, oignons, crème, fromage</i>	21,00€
Tarte flambée saumon, <i>chlorophylle aneth, graines de moutarde</i>	23,00€
Tarte flambée gratinée « raclette » <i>champignons des bois, salade de blé, noix</i>	24,00€
Tarte flambée chicon gratin, <i>Chiffonnade de jambon cuit</i>	24,00€



ENTRÉES

** FROIDES

Huîtres cancale creuses N°3	26,00€
Sashimi de saumon à la flamme Kombujime <i>Vinaigrette huitre, tonburi façon taboulé de mer, huile livèche</i>	26,00€
Noix de Saint-Jacques <i>Italicus, coco, fenouil, concombre, crème épaisse Isigny, aneth</i>	29,00€
Marbré de foie gras de canard et anguille fumée <i>Chutney de pomme balsamico, pain de campagne toast</i>	27,50€
Œuf mimosa, thon, anchois, bacon, laitue	12.00€

** CHAUDES

Noix de Saint-Jacques snackées <i>Chou kimchi, pecorino, poire, chlorophylle aneth, sésame</i>	29,00€
Croquettes de crevettes grises (2 pc) <i>Persil frit, citron</i>	25,00€
Fondus au fromage Vieux Bruges (2 pc) <i>Persil frit, citron</i>	19,00€
Feuilleté au ragout de champignons des bois, <i>Abricot, vin jaune, ciboule</i>	23,00€
Foie gras de canard poêlé <i>Chiconette confite, Amaretto, râpé de truffe, amande</i>	27,50€
Poêlée de cuisses de grenouilles, beurre à l'ail, persil	23,00€

POISSONS

Sole N°2 <i>Fondue d'épinards, purée au beurre ou frites</i>	Prix du jour
Tartare de thon façon Américain <i>Sucrine, frites</i>	35,00€
Thon à la flamme <i>Teriyaki, légumes au wok, oignons frits, sésame, cacahuètes, coriandre, riz jasmin</i>	36,00€
Dos de cabillaud <i>Miso, pakchoi grillé, riz jasmin</i>	36,00€
Soupe de poisson façon bouillabaisse <i>Aïoli, fromage, pain toasté</i>	35,00€
Homard « café de Paris » (1/2 ou entier), frites <i>Prix Demi/ Prix entier</i>	39.00€/75.00 €



VIANDES

Américain de Boeuf Holstein <i>Sucrine, frites, mayonnaise</i>	28,00€
Spare ribs de porc laqué <i>Cébettes, sésame, oignons frits, cacahuètes, frites</i>	34,00€
Pain de viande porc et veau <i>Chicons confits au foie gras, rattes</i>	29,50€
Ris de veau <i>Béarnaise, sucrose, frites</i>	45,00€
Burger <i>Sauce américain, tomate, estragon, cerfeuil, câpres, salade, bacon, Cheddar, frites</i>	29,50€
Filet de bœuf en croustade de poivre noir concassé, flambé au cognac	45,50€

Tout pour deux à partager

Bar de ligne en croustade de sel, beurre blanc, légumes de saison (+/- 50 min d'attente)	98.00€
Epaule d'agneau, zaatar, tzatziki aubergine, relish, menthe, grenade, pain gyros	98.00€
Chateaubriand mariné teriyaki (cuisson lente 5h) <i>Légumes au wok, oignons frits, sésame, cacahuètes, coriandre, riz jasmin</i>	94.00€

SUR LE GRILL

Rib-eye Black Angus	45.50€
L'onglet Irlandais Angus	35.00€
Brochette de filet de bœuf <i>Accompagnements, salade, frites, sauce au choix : béarnaise, échalote, choron, chimichurri, Flambé whisky poivre noir concassé.</i>	36.00€

GIBIER

Chevreuril façon Arlequin <i>Miso, soubise, agrume, croquette des gigues, nougatine, poire vanille</i>	48,00€
---	--------



NOS KIDS

Boulet à la liégeoise	19.00€
Coquillettes jambon fromage	19.00€
Spaghetti bolognaise	19.00€

| Du pain sans gluten est disponible sur demande |