



POUR L'APÉRO À PARTAGER

Brocolinette <i>Tzatziki, bubu arare, grenade, menthe, basilic, combava</i>	13,50€
Rock shrimp <i>mayonnaise Sishimi, Rocoto, Yuzu</i>	18,50€
Poulet façon karaage <i>Sauce raïta, relish, coriandre</i>	13,50€
Crevettes Nobashi croustillantes <i>Mousseline aigre-douce, kalamansi</i>	19,50€
Croquettes de Gibier des giques <i>Gel myrtille, nougatine, ghoe cress</i>	22,00€

AU FOUR À BOIS

Flammeküche :	
Tarte flambée tradition	16,00€
Tarte flambée gratinée	18,00€
Tarte flambée saumon, chlorophylle aneth, graines de moutarde	19,00€
Tarte flambée raclette, champignons, oignons fromage raclette, emmenthal	20,00 €
Tartiflette reblochon, champignons, oignon blanc, crème fraîche, salade de blé aux noix	26,00€



ENTRÉES

** FROIDES

Huîtres creuses Cancale n° 3 (6 pc)	24,00€
Cru de noix de Saint-Jacques - crème aigrette iodée, maki d'huître, concombre, granny, noisette du Piémont, criste-marine, lime, chlorophylle aneth (suppl. caviar)	26,00€
Crispy Duck <i>Salade de fruits exotiques, avocat, combava, oignon rouge, menthe, coriandre, pignons de pin, grenade</i>	29,00€
Bœuf Dry Aged en carpaccio <i>Parmesan, roquette, feuilles de câpres, (supplément truffe noire)</i>	26,00€

** CHAUDES

Dumpling de homard <i>radis, ail frit, sésame, cébette, émulsion dam dam, agrumes, ghoe cress</i>	25,50€
Croquettes de crevettes grises (2 pc) <i>Persil frit, citron</i>	24,00€
Fondus au fromage Vieux Bruges (2 pc) <i>Persil frit, citron</i>	18,00€
Foie gras poêlé <i>Anguille fumée, chiconettes confites, crémeuse de rattes, la cazette, chips</i>	26,00€
Noix de Saint-Jacques cuites à la vapeur d'algues <i>Laitue cresson, beurre blanc, (supplément caviar)</i>	26,00€
Œuf de ferme « 62° » <i>Crémeuse de cèpes, guanciale, croûtons, ciboulette</i>	20,50€

POISSONS

Sole taille 2 (450-500 gr/pc) <i>Épinards, purée au beurre ou frites</i>	Prix du jour
Tartare de thon façon Américain <i>Sucrine, frites</i>	34,00€
Saumon teriyaki <i>Légumes, riz sésame</i>	32,00€
Bar de ligne en croûte de sel (pour 2 pers) +/- 50 min d'attente <i>Légumes de saison rôtis</i>	89,00€
Barbue cuite à l'arête <i>Miso, aubergine, sauce sambaizu, girolles</i>	43.50 €



VIANDES

Américain de Boeuf Holstein <i>Sucrine, frites, mayonnaise</i>	27,00€
Spare ribs de porc laqué <i>Cébette, sésame, oignons frits, cacahuètes, frites, grenade</i>	34,00€
Filet de boeuf <i>sauce au poivre ou béarnaise choron, Frites, laitue, béarnaise</i>	43,00€
Poulet fermier façon cordon bleu <i>Croustillant au grisini, salade de blé, pomme frite au beurre à l'ail et fines herbes (pour 2 pers)</i>	29,00€
Pluma Ibérique, <i>Poulpe, fideua, safran, poivrons</i>	32,00€
Burger <i>Sauce américain, tomate, oignons caramélisés, estragon, cerfeuil, câpres, salade, bacon, Cheddar, frites</i>	29,50€
Croustillant de ris de veau <i>Béarnaise iodée, maki d'huître, salade d'algues wakamé, concombre, sésame</i>	44,00€
Ribeye Black Angus à la poêle tout simplement <i>sauce au poivre ou béarnaise ou choron, frites, laitue, mayonnaise</i>	45,00€

GIBIER

Filet de Chevreuil façon Arlequin <i>Miso, croquette des gigues, marmelade d'agrumes, soubise, nougatine</i>	44,00€
---	--------

NOS KIDS

Boulet à la liégeoise	18,00€
Coquillettes jambon fromage	18,00€
Spaghetti bolognaise	18,00€

| Du pain sans gluten est disponible sur demande |