

A la carte



ENTRÉES

- Carpaccio de boeuf Charolais / roquette / copeaux de Grana Padano / huile d'olive / tomates semi-confites - 16€
- Duo de croquettes (crevettes grises et fromage du Bailli) - 16€
- Scampis à l'ail - 16€
- Scampis maison (crème tomatée, chorizo, champignons, poivrons) - 16€

ENFANTS

Nous pouvons adapter quasiment tous les plats de la carte en petite portion. Si rien ne vous tente, le chef vous fera une autre proposition ! - 17€

INCONTOURNABLES

- Notre suggestion de pâtes fraîches maison (voir tableau) - Prix de la semaine
- Suprême de Poulet de Gibecq / crème estragon / légumes chauds / purée de PDT - 23€

*Allergie, intolérance ou régime particulier ?
Informez-nous pour que l'on puisse s'adapter.*



TABLE
de
Terroir

A la carte



GRILLADES

(En collaboration avec la Boucherie des Carrières)

- Entrecôte de bœuf Blanc Bleu Belge (+/- 500g) - **35€***
- Steak de bœuf Blanc Bleu Belge (+/- 300g) - **24€***
- Tagliata de boeuf Blanc Bleu Belge / sauce roquefort / roquette / copeaux de Grana Padano / tomates semi-confites - **27€***

L'accompagnement compris avec les grillades:

frites belges

Les sauces (+3€): béarnaise, estragon, poivre, roquefort

Les crudités ou légumes chauds (+1,5€)

DESSERTS

- Crème brûlée - **11€**
- Glaces et sorbets du moment (Provenance: Ferme Duquesne et Sacré Charlotte) - **3,5€** (1 boule) **6,5€** (2 boules) **9€** (3 boules)
- Moelleux au chocolat / boule vanille de la Bête Histoire de Ferdinand- **11€**
- Mousse au chocolat - **8€**
- Tiramisu - **9€**

**Allergie, intolérance ou régime particulier ?
Informez-nous pour que l'on puisse s'adapter.**



TABLE
de
Terroir

Menu du moment

45€/PERSONNE - *PRIX À LA CARTE



ENTRÉES

Croquettes de jambon d'Ardenne / courgettes / mayonnaise à la truffe
- 16€*

Scampis tomates confites / basilic / huile d'olive - 16€*

Tartare de tomates / pesto / burratina - 16€*

PLATS

Cuisse de Canard braisée / miel et balsamique / PDT grenailles - 27€*

Filets de Rouget / sauce vierge / purée de patate douce - 27€*

Aubergine rôtie au miel et sésame / carottes / parmesan Grana Padano
- 20€*

DESSERTS (RÉALISÉS PAR SACRÉ CHARLOTTE)

Pavlova aux fruits rouges - 10€*

Crumble abricots et amandes - 10,5€*

Pour accompagner votre menu, nous vous proposons une sélection de vins disponibles au verre ou à la bouteille.

(Voir carte des vins)



TABLE
de
Terroir