A la carte

ENTRÉES

- Carpaccio de boeuf Charolais / roquette / copeaux de Grana Padano / huile d'olive / tomates semi-confites - 16€
- Croquettes tartufata - 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 / croquettes de PDT - 23€

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

L'Atelier de Marius

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:

croquettes de PDT fraîches OU frites belges

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

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

DESSERTS

- Crème brûlée - 11€
- Dame blanche (glace vanille de la Bêle Histoire de Ferdinand - chocolat chaud de chez Ecocoa) - 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 Bêle Histoire de Ferdinand- 11€
- Moelleux speculoos / boule speculoos de la Ferme Duquesne - 11€
- Mousse au chocolat - 8€
- Tiramisu citron - 10€

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

Feuilleté d'escargots de chez Caracolline aux pleurotes - 16€*

Gravlax de Saumon aux baies roses / aneth - 16€*

PLATS

Filet de Saint Pierre / moutarde à l'ancienne / gratin de PDT au fenouil - 27€*

Tagliata de bœuf BBB / purée de PDT tartufata / roquette - 25€*

DESSERTS (RÉALISÉS PAR SACRÉ CHARLOTTE)

Dessert au choix - Voir prix*

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

L'Atelier de Marius

TABLE de Terroir