
MENU GOURMAND 49€

Servi uniquement par table complète

Tataki d'espadon blanc mariné au soja japonais
Gaspacho de tomates ananas et pastèque laquée
Condiment basilic thaï et noix de macadamia
White swordfish tataki marinated in Japanese soy
Tomato, pineapple and glazed watermelon gazpacho
Thai basil and macadamia nut condiment

Ou/Or

Nouilles japonaise Udon, mijoté de bœuf Black Angus confit et laqué
Condiment kimchi et mostarda
Légumes croquants, cacahuètes et coriandre
Japanese Udon noodles, simmered with candied and glazed Black Angus beef
Kimchi and mostarda condiment
Crunchy vegetables, peanuts and coriander

Maigre de Méditerranée snacké et mariné au citron vert
Jus d'une bouillabaisse thaï au fenouil et coco citronnelle
Lean Mediterranean seared and marinated with lime
Juice of a Thai bouillabaisse with fennel and coconut lemongrass

Ou/Or

Le canard en deux préparations
Le suprême laqué au poivre du sechuan, les cuisses confites au gingembre rose
Barigoule de petit artichauts, champignons Eryngi
Sauce plum à l'orange, condiment tamarin - piment
Duck in two preparations
The supreme glazed with Sechuan pepper, the thighs confit with pink ginger
Barigoule of small artichokes, Eryngi mushrooms
Orange plum sauce, tamarind - chili condiment

L'assiette de fromages sélectionnée par notre ami Uguzon
The cheese plate selected by our friend Uguzon

Ou/Or

Fraises parfumées à la menthe thaï, confit fraise, framboise et yuzu
Sorbet au céleri branche, mousse légère à la vanille
Tuiles de Kouign Amann caramélisées
Strawberries flavored with Thai mint, strawberry, raspberry and yuzu confit
Celery stalk sorbet, light vanilla mousse
Caramelized Kouign Amann tiles

TOUTES LES ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS DU MENU SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES À LA CARTE

ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

Le tartare de thon rouge, condiment soja japonais et citron vert, guacamole, croustillant de cacahuète au wasabi 19€
Red tuna tartare, japanese soy condiment and lime, guacamole, crunchy peanut with wasabi

Salade de bœuf thaï grillé et pimenté, oignons frits, sucrine, menthe et coriandre fraîches 18€
Grilled and spicy Thai beef salad, fried onions, sucrine, fresh mint and coriander

Le carpaccio de boeuf Holstein mûré, roquette et champignons de Paris, feuille de parmesan et condiment cipriani 19€
Carpaccio of matured Holstein beef, arugula and button mushrooms, parmesan leaf and cipriani condiment

Tataki d'espadon blanc mariné au soja japonais, gaspacho de tomates ananas et pastèque laquée, condiment basilic thaï et noix de macadamia 22€
White swordfish tataki marinated in Japanese soy, tomato, pineapple and glazed watermelon gazpacho, thai basil and macadamia nut condiment

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

Le duo de fondus au fromage de Val Dieu, sirop d'Aubel et persil frit 16€
The duo of Val Dieu cheese fondues, Aubel syrup and fried parsley

Mes croquettes de crevettes grises bien garnies, crevettes grises et persil frit, sauce cocktail 24€*
My well-filled gray shrimp croquettes, gray shrimp and fried parsley, cocktail sauce

*prix en fonction du marché

Le duo d'os à moelle rôtis, poêlée d'escargots de Bourgogne en persillade, tuiles au parmesan (20 min) 18€
The duo of marrow bones, snails in shells stuffed with parsley butter, pickles and toast (20')

Les noix de Saint Jacques poêlées, tartare de betterave aux aromates, coulis de persil plat 22€
Pan-fried scallops, beetroot tartare with herbs and flat-leaf parsley coulis

Les beignets de cuisses de grenouilles façon Fish & Chips, mayonnaise façon Vincent 18€
Fish & Chips-style frog leg fritters, homemade Vincent sauce

L'oeuf parfait de la ferme des Béalles, crémeux de la cueillette du jour (champignons) au bouillon de poule, croustillant de pain et coppa, shiso, noisettes et cive chinoise 18€
The perfect egg from the Béalles farm, creamy harvest of the day (mushrooms) with chicken broth, crispy bread and wild boar coppa, shiso, hazelnuts and Chinese chive.

Nouilles japonaise Udon, mijoté de bœuf Black Angus confit et laqué, condiment kimchi et mostarda, légumes croquants, cacahuètes et coriandre 20€
Japanese Udon noodles, simmered with candied and glazed Black Angus beef, kimchi and mostarda condiment, crunchy vegetables, peanuts and coriander

NOS TRADITIONNELS / OUR TRADITIONALS

Les boulets à la sauce tomate bien relevée, salade fraîche, mayonnaise et frites maison 17€

Traditional Liège-style meatballs, gourmet salad, mayonnaise and homemade fries

Le tartare d'onglet de bœuf coupé au couteau et assaisonné à la française, salade verte, mayonnaise et frites maison 24€

Beef steak tartare cut with a knife and seasoned in the French style, green salad, mayonnaise and homemade fries

La tête et langue de veau sauce tomate en cocotte, mayonnaise et frites maison 24€

Veal head and tongue in tomato sauce casserole, mayonnaise and homemade fries

PLATS MER / VÉGÉTARIENS SEAFOOD / VEGETARIAN DISHES

Le wok végétarien aux nouilles et légumes croquants sautés à la minute 18€

Vegetarian wok with noodles and crunchy vegetables sautéed on the spot

Le thon rouge cuit à l'unilatérale, wok de nouilles et légumes croquants 30€

Red tuna cooked on one side, wok noodles and crunchy vegetables

Maigre de Méditerranée snacké et mariné au citron vert, jus d'une bouillabaisse thaï au fenouil et coco citronnelle 34€

Lean Mediterranean seared and marinated with lime, juice of a Thai bouillabaisse with fennel and coconut lemongrass

PLATS TERRE / MEAT DISHES

La Pluma ibérique grillée au four Josper, grenailles, condiment Blakwell et chimichurri 34€

Iberian pluma grilled in the Josper oven, new potatoes, Blakwell condiment and chimichurri

Couronne d'agneau en croûte d'herbes, légumes du potager et gratin dauphinois 37€

Crown of lamb in a Josper crust, vegetables from the garden and potato gratin

L'entrecôte de bœuf sélectionné par notre boucher (350gr) grillée au charbon Josper, salade, frites*

*sauces au choix: béarnaise, poivre vert, champignons, beurre maître d'hôtel, marchand de vin, roquefort (+4€) 38€

Beef entrecôte selected by our butcher (350gr) grilled over Josper charcoal, salad, fries*

*sauces of your choice: béarnaise, green pepper, mushrooms, maître d'hôtel butter, wine merchant, roquefort (+4€)

La belle escalope de ris de veau sauce morilles et vin jaune, garniture de légumes et pomme grenailles 40€

Crispy sweetbreads with morel and vin jaune sauce, vegetable and new apple garnish

La cocotte de rognon de veau, crème moutarde façon Baugé, garniture de légumes, mayonnaise et frites maison 26€

Browned veal kidney, Dijon cream, vegetable garnish, mayonnaise and homemade fries

Le Parmentier de queue de boeuf et son escalope de foie gras poêlée, jus de bœuf à la truffe fraîche, salade verte et vinaigrette 38€

Oxtail Parmentier and pan-fried foie gras escalope, beef jus with fresh truffle, green salad and vinaigrette

Le canard en deux préparations, le suprême laqué au poivre du sechuan, les cuisses confites au gingembre rose, barigoule de petit artichauts, champignons Eryngi, sauce plum à l'orange, condiment tamarin - piment 37€

Duck in two preparations, the supreme glazed with Sechuan pepper, the thighs confit with pink ginger, barigoule of small artichokes, Eryngi mushrooms, orange plum sauce, tamarind - chili condiment

COIN DES ENFANTS / CHILDREN'S CORNER

Les spaghetti à la bolognaise 10€
Spaghetti bolognese

La boulette sauce tomate, frites, mayonnaise 11€
The meatball with hunter sauce, fries and mayonnaise

La croquette de fromage, frites 10€
Cheese croquette, fries

Le mini steak, frites, légumes, ketchup, mayonnaise 15€
Mini steak, fries and vegetables, ketchup, mayonnaise

NOS SORBETS MAISON / OUR HOMEMADE SORBETS

3 sorbets aux fruits frais turbinés au Pacojet 10€
3 fresh fruit sorbets with Pacojet

Colonel (sorbet citron et vodka) 10€
Lemon sorbet and vodka

Paul'onnel (sorbet, fruits frais et gin du moment) 12€
Sorbet, fresh fruits and gin of the moment

FROMAGE / CHEESE

L'assiette de fromages sélectionnée par notre ami Uguzon 14€
The cheese plate selected by our friend Uguzon

DESSERTS

DE NOTRE PÂTISSIER MICHAEL MOINEAU
FROM OUR PASTRY CHEF MICHAEL MOINEAU

Le moelleux au chocolat noir 70 %, caramel laitier, crumble au chocolat, cacahuètes caramélisées et glace à la vanille de Madagascar 13€
The 70% dark chocolate cake, dairy caramel, chocolate crumble, caramelized peanuts and Madagascar vanilla ice cream

La Dame blanche, glace à la vanille de Madagascar, sauce chocolat tiède et crème chantilly 13€
The White Lady, Madagascar vanilla ice cream, warm chocolate sauce and Chantilly cream

Le café gourmand: 3 belles préparations pâtisseries du jour 12€
Gourmet coffee: 3 beautiful pastry preparations of the day

Le Café Liégeois: café Espresso, crème Chantilly à la vanille de Madagascar, crème glacée au café et copeaux de chocolat noir (peket +3€) 13€
Café Liégeois: Espresso coffee, Madagascar vanilla Chantilly cream, coffee ice cream and dark chocolate shavings (peket +3€)

La poire pochée aux épices, sablé aux noisettes, gel yuzu, crème montée au gianduja et sorbet au chocolat 70% 13€
Poached pear with spices, hazelnut shortbread, yuzu gel, gianduja whipped cream and 70% chocolate sorbet

La tarte brésilienne: pâte sablée aux noisettes, crème pâtissière à la vanille de Madagascar, praliné noisette, chantilly légère et noisettes caramélisées 13€
Brazilian tart: hazelnut shortcrust pastry, Madagascar vanilla pastry cream, hazelnut praline, light whipped cream and caramelized hazelnuts

Fraises parfumées à la menthe thaï, confit fraise, framboise et yuzu, sorbet au céleri branche, mousse légère à la vanille et tuiles de Kouign Amann caramélisées 13€
Strawberries flavored with Thai mint, strawberry, raspberry and yuzu confit, celery stalk sorbet, light vanilla mousse and caramelized Kouign Amann tiles

POUR TOUTES QUESTIONS SUR LES ALLERGÈNES, DEMANDEZ CONSEIL À NOTRE ÉQUIPE