

aperitif maison	6
aperol spritz	7
negroni	8
vermouth red	7
americano maison	7
<i>funny light (non alcohol)</i>	4
<i>versgeperst sinaassap / jus d'orange frais</i>	5
<i>apero classique,</i>	
<i>pineau, sherry, kir, porto, martini, cava, pastis...</i>	5
<i>ricard, pisang, passoa, safari orange</i>	6
<i>campari orange</i>	7
<i>picon bière</i>	5
<i>picon leffe</i>	6
<u><i>picon met witte wijn / picon au vin blanc</i></u>	8
<i>Bombay schweppes</i>	8
<i>gin tonic + fever tree</i>	
<i>tanguery / Hendricks / poppies / filliers</i>	12
<i>gin sea / bulldog / ungava / Bombay Sapphire</i>	
<i>saffron / rangpur / Plymouth / Mombasa /</i>	
<i>vodka red red bull</i>	8
<i>coupe champagne</i>	8
<i>kir royal</i>	8
<i>bouteille/fles champagne</i>	
<i>Maison</i>	45
<i>Laurent Perrier</i>	65
<i>Veuve Cliquot</i>	75
<b><u>BOISSONS FRAICHES /FRISDRANKEN</u></b>	
<i>Eau</i>	2,5
	0.25
	0.5
	4,5
	7
<i>Coca cola / zero / fanta / tonic / ice-tea / sprite</i>	2.5
<i>Jus tomate</i>	2.5
<b><u>BIERES/BIEREN</u></b>	
<i>Stella</i>	2.5
<i>Blanche / Rodenbach / NA / Carlsberg / Kriek</i>	3
<i>Leffe</i>	3.5
<i>Westmalle / Omer / Duvel /Chimay bleu / Lefort triple</i>	
<i>Lefort brune, Triple karmeliet,</i>	4,5
<i>Orval, Bonsecours blonde, Rochefort 10</i>	5

## *L'inspiration du chef-Hiver*

59-(69(2 entrées)+\*)€ (vins compris) menu par table

apéro classique

terrine de foie gras

noix st Jacques\*

filet d'ailoyau de veau, garniture d'hiver

dessert ou irish

## *Menu Quaty*

Aperitif classique/amuse(champagne+3 & gin, premium +€3/5/7)

carpaccio de filet d'ailoyau de boeuf

*ou*

scampis poêlés/ julienne de légumes/ crème d estragon

*ou*

½ homard en belle vue (*per 2 p +15/per pers*)

Chateaubriand d aloyau de boeuf

*ou*

poisson du chef / petits légumes/ mousseline pdt

*dessert*

*ou*

*irish coffee*

50

*uniquement par table, vins et eaux compis*

## A la mer

### entrée

terrines maison	9
toast au saumon fumé	14
carpaccio filet aloyau de boeuf	15
terrines foie gras de canard	16
½ homard du vivier tiède	(par 2p) 24/pp
croquettes au fromages	9
croquettes aux crevettes grises	15
croquettes aux ris de veau	16
scampis poêlés/ julienne de légumes/ crème d estragon	15
st jacques poêlés	17
salade ou entrée en plat	+7
midi en semaine lunch	17
entrée & plat	

Poisson suivant arrivage, petit légumes, hollandaise mousseline pommes de terre	21
Dos de cabillaud dijonnaise	24
St-Jacques poêlés	24
Sole, petite salade, frites	33
1/1 homard du vivier, servi tiède	42

## Sur terre

Steak aloyau, sauce au choix, salade	21
Entrecote Rib-eye, sauce au choix, salade	24
Filet d'ailoyau grillé doublé pièce 2p Champignon, poivre flambé, béarnaise fraîche	24/pp
Servi avec salade et frites fraîches maison, autre accompagnement croquette ou gratin	
Filet de pintade, garniture de saison et gratin	19.5
Couronne d'agneau, garniture de saison et gratin	31
Ris de veau "coeur" garniture de saison et gratin	31