

*Toutes nos préparations sont réalisées avec les meilleurs produits de 1ère qualité,
Légumes et Fruits Bio en provenance de la Ferme du Peuplier dans le Brabant Wallon .*

- Duo de Croquettes de Crevettes grises, Persil frit.....12,00 €
- Duo de Fondues au Parmesan et Gruyère suisse.....10,00 €
- Le Foie Gras de Canard, marmelade de Clémentine, Brioche au beurre13,50 €
- Flan fondant de Crabe et réduction crémée au Vin blanc et Curry doux.....13,00 €
- Scampis aux Légumes BIO et Curry doux de Madras.....10,00 €

- Fricassée de Poularde fermière « Label rouge » à l'Estragon.....20,00 €
- Joes de Bœuf braisées et caramélisées au vin de Rioja, Carottes couleur.....21,00 €
- Souris d'Agneau braisée aux agrumes et épices douces d'orient.....21,00 €
- Le vrai **Vol-au-vent** de Volaille et Champignons,..... 19,00 €
- Pot-au-feu de la Mer façon Bouillabaisse, rouille et croûtons.....21,00 €
- Waterzooï de la mer.....21,00 €
(assortiment de Poissons dans un fumet crémé et julienne de Légumes)
- Scampis aux Légumes BIO et Curry doux de Madras, riz Basmati.....19,00 €
- Aubergines à la Parmigiana (gratinée aux Tomates, Basilic, Mozarella et Parmesan..16,00 €
- Choucroute « maison » garnie, Jambonneau et Saucisses, Pommes purée.....18,00 €
- Confit de Canard des Landes,
Lentilles vertes du Puy aux Légumes du Sud, Ail et Cumin.....19,00 €
- Osso bucco de Veau, Gremolata (Persil plat, zeste de Citron et Ail)et Linguini.....19,00 €
- Lasagne maison à la Bolognaise.....12,00 €
- Lasagne au Saumon frais et Epinards.....13,00 €