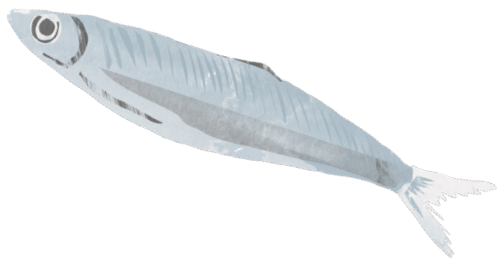


# LA CARTE

## DU BOUCHER ET DU POISSONNIER

### QUELQUES PLATS DU POISSONNIER

<b>ESCABÈCHE DE POISSON « PETITE PÊCHE »</b> Salsa d'Oranges, Pommes, Légumes et Herbes fraîches du jour, écrasé de Pommes Nicola ☺	28 <sup>50</sup>
<b>EFFILOCHÉ D'HADDOCK POCHÉ</b> Tête de Laitue BIO braisée entière et aux Arômes de Muscade rapée, Beurre blanc et Oeufs de Poules élevées en plein air	28 <sup>50</sup>
<b>DOS DE CABILLAUD, PÊCHE DE LA CÔTE BELGE</b> Fondue de Poireaux du Pays, Poires de nos vergers rôties au Beurre, Crème légère avec un peu de Moutarde	33 <sup>50</sup>
<b>SOLE DE LA PÊCHE DE LA CÔTE BELGE FAÇON MEUNIÈRE</b> Salade aux Racines de Cerfeuil Tiède, Lardons et Oignons rouges	39



### QUELQUES PLATS DU BOUCHER

<b>BELLE PIÈCE DE BŒUF PUR RACE LIMOUSINE, AFFINÉE PENDANT 60 JOURS</b> Rib Eye ou Strip Loin selon disponibilité Frites et Salade mixte selon arrivage du matin Sauce au choix	38
<b>MAGRET DE CANARD AU MIEL ISCHPELTER HUNNEG</b> Poires Conférence aus onsen Bongerten, sucs déglacés au Balsamico	39
<b>CÔTE À L'OS PUR RACE LIMOUSINE DU PAYS, COUPÉE DANS LES 5 DERNIÈRES CÔTES, AFFINÉE PENDANT 60 JOURS</b> Pour deux convives Frites et Salade mixte selon arrivage du matin Sauce au choix	42 P.P



✓ Végétarien | ☺ Jeunes pousses (pour les enfants)

N'hésitez pas à demander à notre personnel de vous renseigner sur les allergènes éventuellement présents dans les plats choisis.