

MENU

Restodays

du 9 au
25 mars
2026



ENTRÉE

DUO CROQUETTES GOURMANDES AUX CREVETTES GRISES

Salade maison

Allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, poissons, lait et protéines de lait, anhydride sulfureux et sulfites

ou

TATAKI DE SAUMON

Sauce piquillos et sésame

Allergènes : poisson, fruits à coque, soja, œufs, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites

ou



VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DES BOIS

Allergènes : céleri, lait et protéines de lait, anhydride sulfureux et sulfites

PLAT*

FISH AND CHIPS

Frites fraîches et sauce tartare maison

Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, poissons, lait et protéines de lait, anhydride sulfureux et sulfites

ou

BOULETTES DE BŒUF À LA LIÉGEOISE

100% bœuf, sauce sirop de Liège et spéculoos

Allergènes : céréales contenant du gluten, œufs, lait et protéines de lait, céleri, anhydride sulfureux et sulfites

ou



PARMENTIER DE LENTILLES VERTES

Allergènes : céréales contenant du gluten, lait et protéines de lait, anhydride sulfureux et sulfites

DESSERT

TIRAMISU AUX SPÉCULOOS

Allergènes : œufs, lait et protéines de lait

ou

CAFÉ / THÉ GOURMAND

Allergènes : œufs, lait et protéines de lait

ou

PANNA COTTA À LA CONFITURE DE FIGUES ET FIGUES FRAÎCHES

Allergènes : lait et protéines de lait

**Accompagnement au choix : Purée ou croquettes de pommes de terre, frites fraîches, tagliatelles, riz, frites de patates douces, légumes ou salade.*

lunch 36€ par pers.

dîner 43€ par pers.