



MENU O FIL DE L'O


ENTRÉE + PLAT + DESSERT

30€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

34€

Velouté froid de patates douces, lait de coco, curry et amandes torréfiées 

Salade de lentilles, quinoa et harengs fumés en escabèche 

Terrine de cochon aux figues et noix

Dos de cabillaud au beurre blanc, riz pilaf et légumes de saison

Filet mignon de porc, sauce au cidre, frites maison et légumes de saison

Assiette de fromages

Parfait glacé au Cointreau



Charlotte au chocolat framboise

Panacotta pistache, compotée de myrtilles et muesli



Fromage blanc, caramel beurre salé maison et muesli

2 boules de glace ou sorbet


Entrées (les entrées sont suivies d'un plat)

Escargots bio (<i>Maison Royer</i>) gratinés au beurre d'ail ou au bleu	(x6) 9€ (x12) 17€
Terrine de cochon aux figues et noix	8€
Velouté froid de patates douces, lait de coco, curry vert et amandes torréfiées 	8€
Salade de lentilles, quinoa et harengs fumés en escabèche 	8€
Suggestion du moment	cf. ardoise

Plats

Fricassée de lotte au beurre d'ail et citron façon anguille, frites maison	25€
Salade d'aubergines gratinées au bleu, pommes, tomates séchées, noix et coppa 	16€
Burger maison, frites maison	18,50€
<i>(Steak haché, Coppa (Porc), pickles de concombre, confit d'oignons, cheddar, sauce maison, salade)</i>	
Burger végétarien au chèvre, frites maison 	17€
<i>(Aubergines gratinées au bleu, confit d'oignons, pickles de concombre, sauce maison, salade)</i>	
Dos de cabillaud au beurre blanc, riz pilaf et légumes de saison	20€
Filet mignon de porc, sauce au cidre, frites maison et légumes de saison	18€
Pièce du boucher (<i>sauce Bleu, beurre maître d'hôtel ou confit d'oignons</i>) frites maison, légumes	cf. ardoise
Suggestion du moment	cf. ardoise

Frites 5€ Salade verte 3,50€ Supplément sauce bleu, confit d'oignons 2€

 Existe en végétarien



Desserts

Assiette de fromages	6€
Baba cake au citron et limoncello, glace vanille	8€
Parfait glacé au Cointreau	6€
Panacotta pistache, compotée de myrtilles et muesli	6€
Charlotte au chocolat - framboise	6€
Fromage blanc, caramel beurre salé, muesli	6€
Café gourmand	9€
Thé, Chocolat gourmand	10€

Coupes glacées

Vacherin Fraise/Cassis, compotée de myrtilles, crème fouettée, meringue	8€
Chocolat liégeois : 2 boules chocolat, sauce chocolat, crème fouettée	8€
Café liégeois : 2 boules café, sauce café, crème fouettée	8€
Dame Blanche : 2 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée	8€
Coupe Caramel: 2 boules caramel, caramel salé maison, crème fouettée	8€
Coupe Speculoos : 2 boules Speculoos, sauce caramel, Speculoos, crème fouettée	8€
Coupe Rhum-raisins : 2 boules rhum raisins, raisins marinée au Rhum, crème fouettée	8€
Coupe Colonel : 2 boules Citron vert, Vodka (4 cl)	8€
Coupe After eight : 2 boules Menthe-chocolat, Get 27 (4cl)	8€

Boules de glace

2 boules	4,50€
3 boules	6€
Supplément crème fouettée, caramel beurre salé, sauce chocolat	1,50€

Parfums au choix :

*Vanille, Chocolat, Café, Menthe-Chocolat, Noix de Coco, Rhum-Raisins, Caramel beurre salé, Speculoos
Fraise, Citron vert, Cassis, Ananas, Mandarine*

Menu enfant (jusqu'à 10 ans)

Poisson ou viande frites
2 boules de glace

10 €