



Menu du Moment

Entrée + plat + dessert : 46,00€ TVAC

Entrée + plat : 37,00€ TVAC

Plat + dessert : 34,00€ TVAC

Entrées

- Terrine de gibier et foie gras, pickles de choux-fleurs, croquette de joues de porc
- Salade de scampis et saumon fumé
- Crème de chou-fleur au miso et champignons (VG)

Plats

- Filet de Sandre, jus bisqué et stoemp au chou vert
- Tournedos de filet de canard, galette de pommes de terre et potimarron
- Strozzapreti, champignons et stracciatella (VG)

Desserts

- Moelleux au chocolat
- Tarte tatin aux pommes

MENU "PETIT" PILOTE - 17,50€

- Spaghetti à la bolognaise , Nuggets de poulet - compote de pommes -frites, Poisson pané - sauce tartare - frites ou Boulettes sauce liégeoise - frites
- + +1 eau plate/pét.ou grenadine/menthe ou 1 jus
- + boule de glace (parfum au choix)

Fingerfood et boissons

FORFAIT FINGERFOOD

FORMULE FINGERFOOD "APÉRITIF SIMPLE" :

7€/pers

- Planches apéritives mixtes salaisons et fromages

FORMULE FINGERFOOD "APÉRITIF COMPLÈTE" :

15€/PERS

- Planches apéritives mixtes salaisons et fromages
- Assiettes de crudités avec sauces
- Assortiment Zakouskis froids et chauds

FORFAIT BOISSONS

FORMULE BOISSONS APÉRITIF + REPAS :

25€/PERS

- 1 coupe de bulles ou 1 bière au fut ou 1 mocktail de fruit par personne
- 1/2 bouteille d'eau, 1/2 bouteille de vin OU 3 softs, 1 café / thé

