

# LA CARTE D'AUTOMNE

## à partager

Bœuf – Dry Aged – Maison Lesage 25  
Tranché à la Berkel, assiette de 100 g à partager

*Spécialité de la Maison Lesage à Lille. Pièce de faux-filet maturée quatre semaines et légèrement fumée au bois de hêtre.*

Cochon Basque – Kintoa AOC – Pierre Oteiza 30  
Tranché à la Berkel, assiette de 100 g à partager

*Spécialité de la vallée des Aldudes. Elevage en plein air et affinage long de 16 à 18 mois au naturel. Jambon à chair marbrée et très persillée d'un goût puissant et profond.*

## entrées

Tomate Crevettes Grises – revisitée – 28  
Millefeuille / Persil / Sablé

Saint Jacques Rôties 28  
Anguilles Fumées / Jus au Vert / Raifort

Huitres Zélandaises – Creuses Spéciales N° 1 – à Yerseke (6 pc) 24  
Pain / Beurre / Citron

Tartare de bœuf Irlandais –Terre Mer - 25  
Condiments / Huitres Zélandaises – Creuses Spéciales N°1 – / Dashi

Foie Gras de Canard des Landes - Mi-Cuit - 28  
Pomme Granny / Chutney Chicons / Sirop Liège –Thomsin -

**Chicon Rémoulade 20**  
Olives Noires / Citron / Ciboulette

## plats

Homard Canadien – rôti – (500g) 48  
Cari Gosse / Butternut / Pdt Vapeur

Dos de Cabillaud – demi-sel – 36  
Jus Waterzooi / Moules / Bière Blanche

Saumon d'Ecosse – confit à l'Huile d'Olive - 36  
Petits Gris de Warnant / Chou-Fleur / Persil

<b>Ravioles de Pottekeis</b>	<b>26</b>
Gueuze Boon / Salsifis / Persil	
Paleron de Boeuf – Black Angus USA – la plancha	30
Jus Carbonnade / Légumes d’Automne / Pdt Paillasson	
Coq des Prés Bio – à la Brabançonne	34
Chicons / Fine Champagne / Pdt Vapeur	
Filet de Biche – façon Liégeoise –	45
Butternut / Noisettes / Poires	

## Notre sélection de viandes d’exception...

Noix d’Entrecôte – Wagyu – Livingstone Farm Australie BMS 7/8	68
---	----

*Deuxième ranch de la famille Blackmore qui élèvent les seul Wagyu hors Japon 100% pur race, reconnu pour être le meilleur Wagyu au monde. A déguster, absolument !*

Filet Pur – Simmental de Bavière –	38
------------------------------------	----

*Viande de qualité d’une couleur rouge intense bien marbrée.*

Bavette – Black Angus – USA	30
-----------------------------	----

La race et le mode d’élevage du Black Angus USA font de lui un joyau insolent de régularité. Sa tendreté, sa jutosité, son persillé intense et régulier font de ce produit une fierté sur notre carte.

Côte – Shorthorn – Maturée 4 semaines – Maison Hanan – Irlande	45 p/p
<b>– pour 2 personnes –</b>	

Une viande d’une grande régularité avec un persillée qui lui confère un goût riche et unique lors de la maturation.

**Toutes nos viandes rouges sont accompagnées de légumes d’hiver, de pommes paillasson et d’une sauce béarnaise.**

Tomate Mozarella

Burger de Bœuf

Dame Blanche

Plat	18
Entrée/Plat <i>ou</i> Plat/Dessert	27
Le Menu - 3 services -	35

## *desserts*

La Merveilleuse Boule Surprise 14  
Poire / Bergamote / Poivre

Tarte - Pommes - Amandes - 14  
Glace Vanille / Airelles

**Crèmeux Chocolat Noir – free gluten & lactose – 14**  
Confit Orange / Streudel Noisette

Gaufre de Bruxelles 14  
Chocolat / Crème / Glace Marron

Crème Brûlée 14  
Vanille / Sorbet Passion

Ananas Rôti aux Epices 14  
Rhum / Glace Vanille

Glace & Sorbet Maison 14  
Parfum du Jour

Coupe Colonel 14  
Sorbet Citron / Vodka Grey Goose

Irish Coffee 14  
Jameson Whisky / Crème

## DÉCOUVERTE

en 4 services **68**

\* à choisir

en 5 services **78**

Foie Gras de Canard des Landes - Mi-Cuit -  
Pomme Granny / Chutney Chicons / Sirop Liège -Thomsin -

Tartare de bœuf Irlandais -Terre Mer -  
Condiments / Huitres Zélandaises - Creuses Spéciales N°1 - / Dashi

Saumon d'Ecosse - confit à l'Huile d'Olive - \*  
Petits Gris de Warnant / Chou-Fleur / Persil

Dos de Biche - façon Liégeoise - \*

Butternut / Noisette / Poires

La Merveilleuse Boule Surprise  
Poire / Bergamote / Poivre

Sélection Vins, Eaux et Café servis à discrétion (4 services) 36 (5 services) 47

## TERROIR

en 3 services **48**

\* à choisir

Tomate Crevettes Grises - revisitée -  
Millefeuille / Persil / Sablé

Dos de Cabillaud - demi-sel - \*  
Jus Waterzooi / Moules / Bière Blanche

Paleron de Boeuf - Black Angus USA - la plancha \*  
Jus Carbonnade / Légumes d'Automne / Pdt Purée

Gaufre de Bruxelles  
Chocolat / Crème Fouettée / Glace Marron

Sélection Vins, Eaux et Café servis à discrétion

22

## VEGETARIEN

**Chicon Rémoulade**

Olives Noires / Citron / Ciboulette

**Ravioles de Pottekeis**

Gueuze Boon / Salsifis / Persil

**Crèmeux Chocolat Noir – free gluten & lactose –**

Confit Orange / Crumble Noisette

Sélection Vins, Eaux et Café servis à discrétion

22

**LUNCH**

en 3 services 35

**entrée - plat - dessert** à choisir

*servi du Lundi au Vendredi Midi – excepté jours fériés –*

Poireaux à la Flamande

Œuf & Beurre de Ferme / Persil

ou

Velouté de Potiron

Croûtons / Vieux Bruges

La pêche du Jour

Beurre Citron / Stoemp du Jour

ou

Vol au vent de Poule

Champignons / Boulettes

Duo de Glace et Sorbet Maison

Parfum du jour au choix

ou

Crème Brûlée

Vanille

Sélection Vins, Eaux et Café servis à discrétion

22