



# NOS ENTRÉES

<b>CARPACCIO DE CAPOCOLLO</b>	17,00
Salade de fenouil croquant, copeaux de parmesan, suprême d'orange sanguine	
<b>AUBERGINE FARCIE À LA VÉGÉTARIENNE</b> 	16,00
<b>CROQUETTE DE HOMARD</b>	16,00
Tartare de tomates, bisque à la clémentine	22,00
<b>CROQUETTE AU FROMAGE</b> 	10,00
Confit d'oignon, poivre en grain, copeaux de parmesan	15,00
<b>RIS DE VEAU</b>	22,00
Sauce cacahuète, champignons de saison	
<b>FOIE GRAS POÊLÉ SUR TOAST DE PAIN BRIOCHÉ</b>	21,00
Sauce sauternes, pépites de grenade	


# NOS PLATS

<b>BOULET À LA LIÉGEOISE</b>	15,50
Préparé maison, en cocotte, salade et frites maison	19,50
<b>PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS 250G</b>	26,00
Salade et un accompagnement au choix	
<b>LE TARTARE DE BŒUF</b>	21,00
Au couteau, salade et frites maison	
<b>TARTARE DE BŒUF « SIGNATURE »</b>	27,00
Au couteau, additionné de foie gras, salade et frites maison	
<b>FILET PUR IRLANDE +/- 250G</b>	34,00
Salade et un accompagnement au choix	
<b>FILET PUR IRLANDE « SIGNATURE » +/- 250G</b>	40,00
Foie gras poêlé, lard de Colonnata, sauce porto, salade et un accompagnement	
<b>PÂTES AUX MOULES FRAICHES « SIGNATURE »</b>	25,00
Spaghetti, moules fraîches, crème de haricots Cannellini	
<b>PÂTES À LA TRUFFE « SIGNATURE »</b>	29,00
Spaghetti, truffe, filet pur de bœuf, foie gras	
<b>MAGRET DE CANARD</b>	33,00
Sauce lacquemant maison, légumes du moment, pommes bouchon	
<b>BURGER « SIGNATURE »</b>	26,00
Bœuf d'Angus, foie gras poêlé, fromage « Epoisses Berthaut », sauce maison, frites	
<b>POÊLÉE DE LÉGUMES DU MARCHÉ</b>	7,00
<b>SUPPLÉMENT SAUCE CHAUDE MAISON</b>	4,00
Champignons Crème, Poivre Vert, Béarnaise, Gorgonzola, Beurre Café de Paris	
<b>SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT</b>	4,00
Frites maison, Pâtes Al dente, Pommes Pétées, Gratin Dauphinois	

# NOTRE FRIGO À VIANDE

<b>ENTRECÔTES +/- 350G</b>	39,00
Selon l'arrivage. Voir frigo à viande Salade et un accompagnement au choix	
<b>ENTRECÔTE MATURÉE +/- 350G</b>	49,00
Selon l'arrivage. Voir frigo à viande Salade et un accompagnement au choix	
<b>LA PLANCHE DU BOUCHER +/- 900G 2 PERS</b>	80,00
3 sortes d'entrecôtes, 2 os à moelle Salade et un accompagnement au choix	
<b>CÔTE À L'OS TOMAHAWK IRLANDE +/- 1,2KG 2 PERS</b>	90,00
Salade et un accompagnement au choix	
<b>CÔTE À L'OS AUBRAC +/- 1.2KG 2 PERS</b>	95,00
Salade et un accompagnement au choix	
<b>SUPPLÉMENT POÊLÉE DE LÉGUMES DU MARCHÉ</b>	7,00
<b>SUPPLÉMENT SAUCE CHAUDE MAISON</b>	4,00
Champignons Crème, Poivre Vert, Béarnaise, Gorgonzola, Beurre Café de Paris	
<b>SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT</b>	4,00
Frites maison, Pâtes Al Dente, Pommes Pétées, Gratin Dauphinois	

## NOS SALADES

<b>SALADE THAÏ AUX SCAMPIS</b>	22,00
Scampis grillés, vinaigrette thaï, sucrine, menthe, cacahuètes	
<b>SALADE THAÏ</b> 	16,00
Vinaigrette thaï, sucrine, menthe, cacahuètes	
<b>SALADE CÉSAR « SIGNATURE »</b>	22,00
Volaille jaune, sucrine, anchois, tuile de pain, sauce « César » maison	

# NOS PLATS ENFANTS

<b>TENDERS DE VOLAILLE JAUNE MAISON</b>	14,00
Servi avec compote de pommes maison et frites	
<b>LE BOULET LIÉGEOIS</b>	14,00
Servi avec compote maison de pommes et frites	
<b>PÂTES CARBONARA</b>	13,00
Guanciale, pecorino, jaune d'œuf	
<b>CHEESEBURGER</b>	15,00
Bœuf d'Angus, cheddar, garniture, sauce ketchup, frites	

# NOS DESSERTS

<b>TRADITIONNELLE DAME BLANCHE MAISON</b>	9,00
Glace vanille maison, coulis au chocolat, chantilly maison	
<b>TIRAMISU REVISITÉ</b>	9,00
Comme un cappuccino	
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>	10,00
Caramel au beurre, glace vanille	
<b>CRÈME BRULÉE</b>	10,00
Vanille Bourbon, meringue italienne	
<b>MILLE-FEUILLES FAÇON DIPLOMATIQUE</b>	10,00
Fruits de saison	
<b>SORBETS MAISON DU MOMENT</b>	12,00
Parfums dépendants des fruits de saison	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT PIMENTÉE</b>	12,00
Biscuit façon Baba	
<b>L'ASSIETTE DE FROMAGES</b>	15,00
Sélectionnés par <i>Maud et Pascal Fauville</i>	

# NOS BULLES

<b>PROSECCO BRUT</b>	8,00
Le Contesse	
<b>PROSECCO ROSÉ</b>	9,00
Le Contesse -	
<b>COUPE DE CHAMPAGNE</b>	12,00
Heidsieck Brut	

# NOS COCKTAILS

<b>APÉRITIF MAISON</b>	10,00
Gin Beefeater - Pastèque - Prosecco	
<b>APÉROL SPRITZ</b>	10,00
Aperol - Prosecco - Eau pétillante	
<b>BASIL SMASH</b>	11,00
Gin Beefeater - Basilic - Jus de citron jaune - Sirop de sucre	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b>	12,00
Limoncello d'Amalfi - Prosecco - Eau pétillante	
<b>NEGRONI</b>	12,00
Gin Mazzetti - Bitter Mazzetti - Vermouth Bordiga Rosso	
<b>ST-GERMAIN SPRITZ</b>	13,00
St-Germain - Prosecco - Jus de citron vert - Feuilles Menthe - Eau pétillante	
<b>FRENCH 75</b>	14,00
Gin Beefeater - Jus de citron jaune - Sirop de sucre - Champagne Heidsieck	

## COCKTAILS DIGESTIFS

<b>ESPRESSO MARTINI</b>	13,00
Vodka Absolut - Espresso Intenso - Liqueur de café Kahlua - Sirop de sucre	
<b>AMARETTO SOUR</b>	13,00
Disaronno - Jus de citron jaune - Sirop d'orgeat - Foamer - Angostura bitters	
<b>PORN STAR MARTINI</b>	13,00
Prosecco - Vodka Absolut - Liqueur de passion - Jus de citron vert - Sirop de vanille	

## COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>ALMOND JOY</b>	5,00
Sirop d'orgeat - Grenadine - Jus de citron vert - Eau pétillante	
<b>SOUTHSIDE N.A.</b>	12,00
Gin Botaniets Ginger & Yuzu 0% - Jus de citron vert - Sirop de sucre - Menthe	
<b>BASIL SMASH N.A.</b>	12,00
Gin Botaniets 0,0% - Jus de citron vert - Sirop de sucre - Basilic	

# NOS APPERITIFS

<b>PASTIS ARDENT</b>	6,00
<b>PINEAU DES CHARENTES</b>	6,00
<b>AVERNA</b>	6,00
<b>PISANG ORANGE</b>	6,00
<b>GET 27</b>	6,00
<b>PORTO GRAHAM'S FINE TAWNY</b>	7,00
<b>VERMOUTH ROSSO BORDIGA</b>	8,00
<b>VERMOUTH BIANCO BORDIGA</b>	8,00
<b>PICON VIN BLANC</b>	8,50
<b>WHISKY COLA</b> Jack Daniel's	10,00
<b>RHUM COLA</b> Havana club	9,00
<b>VODKA GREY GOOSE</b>	7,50
<b>VODKA GREY GOOSE – REDBULL</b>	12,00
<b>KIR</b> Crème de cassis Guyot et Bourgogne Aligoté	9,00
<b>KIR ROYAL</b> Crème de cassis Guyot et Champagne Heidsieck	12,00

# NOS GINS

## GINS BELGES

<b>SIR CHILL</b> Classique – Clémentine	13,50
<b>LIEGIN</b> Pink Grapefruit – Rhubarbe Framboise	14,00
<b>COPPERHEAD</b> Classique - Clémentine – Mediterranean	14,50
<b>SIR CHILL 0%</b> Pink Grapefruit – Rhubarbe Framboise	13,00

## GINS ETRANGERS

<b>BEEFEATER</b> Pink Grapefruit - Rhubarbe Framboise	9,00
<b>MAZZETTI</b> Mediterranean – Clémentine	12,00
<b>ENGINE</b> Classique – Mediterranean	13,00
<b>EMPORIA</b> Classique – Mediterranean	13,00
<b>SIR EDMOND</b> Classique – Clémentine	13,00
<b>OXXITAN « LES REMPARTS »</b> Classique – Mediterranean	13,50
<b>HENDRICK'S</b> Classique – Mediterranean	14,00

# NOS SOFTS

## SOFTS LOCAUX

S[Ö]WA GINGER BEER ARDENT	4,00
S[Ö]WA LIMONADE	4,00
S[Ö]WA THÉ GLACÉ	4,00
PAOLA COLA	4,00
PAOLA COLA LIGHT	4,00

## SOFTS TRADITIONNELS

BRU PÉTILLANTE 25CL	3,50
BRU PLATE 25CL	3,50
BRU PÉTILLANTE 50CL	6,00
BRU PLATE 50CL	6,00
SPA CITRON 25CL	3,50
SPA ORANGE 25CL	3,50
LIÉGEOIS 25CL	4,00
PEPSI 20CL	3,50
PEPSI MAX 20CL	3,50
LIPTON ICE TEA 25CL	3,80
LIPTON ICE TEA GREEN 25CL	3,80
LIPTON ICE TEA PÊCHE 25CL	3,80
RED BULL 25CL	4,50
SCHWEPES AGRUMES 25CL	3,50
FEVER TREE TONIC WATER 25CL	3,50
RICQLES	3,50
LOOZA ORANGE 20CL	3,50
LOOZA POMME CERISE 20CL	3,50
LOOZA PAMPLEMOUSSE 20CL	3,50
LOOZA FRAISE 20CL	3,50

# NOS BIERES

## AU FÛT

JUPILER 25CL	3,50
SMASH 25CL	4,20
CURTIUS TRIPLE 25CL	4,50
CTS 25CL	4,20

## LOCALES EN BOUTEILLE

BESTIALE BLONDE 33CL	6,50
BESTIALE TRIPLE 33CL	7,00
BESTIALE EXOTIQUE 33CL	7,00
BADJAWE BLONDE BIO 33CL	7,00
CURTIUS 37,5CL	8,50
AUBEL POMME-CERISE 33CL	6,50
AUBEL PURE-IPA 33CL	6,00

## EN BOUTEILLE

LIEFMANS FRUITESSE 25CL	4,20
HOEGAARDEN ROSÉE 25CL	4,20
HOEGAARDEN BLANCHE 25CL	4,20
CARLSBERG 25CL	4,20
CARLSBERG 0% 25CL	4,20
PÊCHERESSE LINDEMANS 25CL	5,00
LEFFE BRUNE 33CL	5,50
LEFFE BLONDE 33CL	5,50
DUVEL	6,00
TRIPLE KARMELIET 33CL	6,00
KWAK 33CL	6,00
CHIMAY BLEUE 33CL	6,00
ORVAL 33CL	6,50
ROCHEFORT 10° 33CL	7,50

# NOS DIGESTIFS

MANZANA VERDE BRIOTET	6,00
LIQUEUR 43	6,00
LIQUEUR 43 CHOCOLAT	6,00
LIMONCELLO D'AMALFI	6,00
AMARETTO MAZETTI	6,00
FRANGELICO	6,00
BAILEYS	6,00
COINTREAU	7,50
GRAND MARNIER	7,50
EAU DE VILLÉE DE BIERCÉE	8,00
CHARTREUSE VERTE	9,00
GRAPPA DI MOSCATO	8,00
GRAPPA RISERVA VITAE	10,00
POIRE WILLIAM N°1 DE BIERCÉE	10,00
CALVADOS BOULARD XO	11,00
COGNAC REMI MARTIN VSOP	12,00
ARMAGNAC CLÉ DES DUCS VSOP	14,00

# NOS RHUMS

HAVANA CLUB ESPECIAL	7,00
SAILOR JERRY SPICED	7,00
APPLETON ESTATE SIGNATURE	7,00
BUMBU	7,50
TROIS RIVIÈRES CANNES BRULÉES	8,00
EL DORADO 12 ANS	10,00
ZACAPA CENTENARIO 23 ANS	12,00
CLEMENT XO	14,00
DAMOISEAU XO	15,00



# NOS WHISKIES

<b>JACK DANIEL'S OLD N°7</b>	7,50
<b>BULLEIT BOURBON</b>	8,50
<b>CHIVAS REGAL 12 ANS</b>	9,00
<b>JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK</b>	9,00
<b>LAPHROAIG 10 ANS</b>	10,00
<b>ARDBEG 10 ANS</b>	12,00
<b>THE ARRAN SHERRY CASK FINISH</b>	13,00
<b>TAKETSURU PURE MALT</b>	13,00
<b>OBAN 14 ANS</b>	14,00
<b>BELGIAN OWL</b>	16,00
<b>TOMINTOUL 16 ANS</b>	16,00
<b>RED BREAST POTSTILL 12 ANS</b>	16,00
<b>MC CALLAN DOUBLE CASK 15 ANS</b>	20,00

## WHISKIES D'EXCEPTION

<b>GLENDRONACH 2003 13 YEARS</b>	27,00
<b>BIMBER 2016 BATCH 1</b>	29,00
<b>TOBEMORY 1994 W&amp;M 20 YEARS</b>	30,00
<b>GUILLON, L'ESPRIT DU MALT</b>	40,00

# NOS BOISSONS CHAUDES

## 2 choix de grains pour le café :

- ✓ **Intenso** : Arabiaca & Robusta
- ✓ **Caraiïbe** : 100% Arabiaca

<b>ESPRESSO</b> (Intenso ou Caraiïbe)	3,50
<b>DOUBLE ESPRESSO</b> (Intenso ou Caraiïbe)	4,50
<b>CAFÉ</b> (Intenso ou Caraiïbe)	3,50
<b>CAPPUCCINO</b> (Intenso ou Caraiïbe)	4,50
<b>LATTE MACCHIATO</b> (Intenso ou Caraiïbe)	4,50
<b>DÉCAFÉINÉ</b>	3,50
<b>THÉ</b>	3,50
<b>CHOCOLAT CHAUD MAISON</b>	4,50
<b>IRISH COFFEE</b> (Whiskey Busker)	12,00
Créé dans les années 30 par Joseph S., l'originale est en 2 couleurs et non 3	
<b>ITALIAN COFFEE</b>	12,00
Amaretto Disaronno	
<b>FRENCH COFFEE</b>	12,00
Cognac Frapin	
<b>CUBAN COFFEE</b>	12,00
Rhum Havana Club	
<b>SPANISH COFFEE</b>	12,00
Liqueur 43	