



## À la carte

### *En entrée...*

**Chair de homard et textures de chou-fleur – huile de homard et agrumes** 20.00€  
Quelques belles crevettes grises de Zeebruges épluchées à la main – tuile au sésame

**Cappuccino de potimarron – jambon Pata Negra – graines de courges** 14.00€

**Filet de grosse truite saumonée de La Commanderie rôti sans arêtes** 18.00€  
Lentilles du pays au jambon de Montzen – consommé beurré de champignons au Chablis

**Le gros oignons cuit longuement au four et farci de ris de veau**  
Jus truffé et sauce hollandaise à « l'Immortelle » de La Brasserie Grain d'Orge 25.00€

---

### *En plat...*

**Filet de grosse truite saumonée de La Commanderie rôti sans arêtes** 28.00€  
Lentilles du pays au jambon de Montzen – consommé beurré de champignons au Chablis

#### **LE PORC « P.Q.A. »**

**Filet cuit à basse température et l'échine confite façon tacos** 28.00€  
Poire légipont et panais rôti – chips de patate douce – aigre-doux cidre et miel de Messitert

**Le magret de canard rôti sur la peau – aigre-doux au cidre et au miel de Messitert**  
Paires de légipont et panais rôti – mousseline de pommes de terre 29.00€

**Le contre-filet de bœuf bien rôti et servi saignant aux cèpes de Bordeaux**  
Mousseline de pommes de terre fumée – carottes glacées 30.00€

### Nous ne servons pas d'entrée seule

Pour les enfants de **10 ans et moins**, sur demande,  
nous adaptons un plat ou un menu rien que pour eux 😊