

A PARTAGER

La planche italienne

Mortadelle de Bologne, salami à la truffe, ventricina, jambon toscana, coppa dolce, spianata, tapenade et olives
22,00€

Assortiment de mini croquettes

Crevettes, fromage de Val-Dieu et volaille
21,00€

Tranché de saucisson

10,00€

Goujonnettes de volaille

Tartare au paprika fumé et yuzu
16,00€

LES ENTRÉES

Les croquettes de crevettes grises (2pcs) 20,00€
sauce homardine

Les fondus au fromage du plateau de Herve 15,00€
(2pcs)
salade fraîcheur, vinaigrette miel-moutarde, poires caramélisées

Croquettes de Wagyu 20,00€
mousseline de céleri mayonnaise aux herbes fraîches

Os à moelle rôti 18,00€
persillade à l'ail, toasts grillés

Risotto aux noix de Saint-Jacques 22,00€
petits légumes, beurre blanc au safran

Duo de carpaccio (classique et fumé) 22,00€
copeaux et tuile de parmesan, champignons de saison grillés, roquette, mayonnaise à la tartufata

Saumon Fumé 21,00€
quenelle de crabe à la ciboulette, blinis maison, gel de citron yuzu

Œuf bio parfait 63° 18,00€
lard confit 12 h, émulsion d'oignons grillé

LES PÂTES

Les linguine à la crème de truffe 21,00€

Les linguine aux scampis 22,00€
sauce homardine

LE POISSON

Le filet de dorade royale 27,00€
embeurrée de chou de Savoie, jeunes carottes, beurre blanc

LE COIN DES AVIATEURS

Les nuggets Maison et frites 10,00€

Le boulet liégeois et frites 10,00€

Les linguine à la bolognaise 10,00€

1 Boule de glace vanille 5,00€

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition auprès de notre personnel.

Afin de garantir la qualité de notre service, pour toutes les tables supérieures à 8 personnes, nous vous demandons de limiter votre commande à 4 choix par table (entrées, plats ou desserts).

Nos viandes sont servies natures et accompagnées d'une salade mixte, d'une portion de frites ou de croquettes ainsi que d'une mayonnaise.

Toutes les autres garnitures ou sauces sont services avec suppléments

LES BOEUF POÊLÉS

Le pavé de bœuf "Tache Noire Irlandaise" <i>270gr</i>	28,00€
La tagliata de bœuf "Holstein" <i>280gr - servie avec roquette, parmesan reggiano, tomates confites et huile d'olive BIO</i>	34,00€
L'Onglet "Irish Prime" <i>250gr</i>	27,00€
Pièces de teres Major de boeuf du terroir <i>250gr</i>	25,00€

LES PIÈCES D'EXCEPTION

Toutes nos viandes d'expctions sont grillées

La suggestion du moment <i>280gr</i>	Prix selon arrivage
L'entrecôte maturée "Black Angus" <i>250gr - 4 semaines par nos soins</i>	45,00€
Le contre filet Holstein <i>280gr</i>	36,00€
Picanha de bœuf Irlandais <i>uniquement bleu ou saignant - 280gr</i>	37,00€
Filet Pur de boeuf "Salers" <i>280gr</i>	41,00€

LE MIJOTÉ

Souris d'agneau confite 7 h <i>mousseline de patate douce, jus au vin rouge et romarin, frites de polenta</i>	31,00€
--	--------

LES CLASSIQUES

Le boulet liégeois <i>1 ou 2 pièces</i>	15,00€ - 18,00€
Le boulet à la sauce truffe <i>1 ou 2 pièces</i>	16,00€ - 20,00€
Le boulet saucé au Bleu de Gex <i>1 ou 2 pièces</i>	16,00€ - 19,00€
Le burger de bœuf "classique" <i>Pur boeuf 100%, cheddar, salade, lard, sauce Jack Daniel's</i>	23,00€
Le burger de bœuf "savoyard" <i>fromage raclette, oignons rouges caramélisés, chips de coppa, sauce barbecue</i>	24,00€
Le filet américain <i>180gr, préparé minute ou par vos soins</i>	22,00€

SAUCES CHAUDES

Beurre Maître d'hôtel 2,00€
Champignons 2,00€
Poivre 2,00€
Echalote 2,00€
Béarnaise 3,00€
Choron 3,00€
Bleu de Gex 3,00€
Fromage du Jura

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes en robe de champs 3,00€
Linguine 4,00€
Purée au beurre 4,00€
Légumes de saison 6,00€

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition auprès de notre personnel.

Afin de garantir la qualité de notre service, pour toutes les tables supérieures à 8 personnes, nous vous demandons de limiter votre commande à 4 choix par table (entrées, plats ou desserts).

LES DESSERTS

La véritable Dame Blanche

10 €

La brésilienne

10 €

Le véritable café liégeois

10 €

Le Moelleux au chocolat

crème anglaise, glace vanille

12 €

Le Colonel

sorbet citron, vodka

12 €

Profiteroles façon Paris-Brest

12 €

Café, déca ou thé gourmand

4 mini-desserts

13 €

Irish coffee gourmand

4 mini-desserts

20 €

Dessert gourmand

4 mini-desserts

10 €

Dessert du moment

Prix selon l'inspiration

Tarte Tatin

glace caramel beurre salé

12 €

Croustillant de Brie aux noix

poire caramélisée, coulis de sirop de Liège, salade fraîcheur

13 €



Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition auprès de notre personnel.

Afin de garantir la qualité de notre service, pour toutes les tables supérieures à 8 personnes, nous vous demandons de limiter votre commande à 4 choix par table (entrées, plats ou desserts).