

# RESTAURANT

## PLATS

### FISH & CHIPS

Mélange de saison, mayonnaise citronnée.

17€

### FRICASSÉ DE SOT-L'Y-LAISSE

À la persillade (la meilleure partie du poulet 🍗) Crunchy pétales et salade.

17€

### GRATIN DE RAVIOLES

Crème de chèvre et grana padano, noix, miel et salade.

19€

### TARTARE DE SAUMON FAÇON GRAVELAX.

Crunchy pétales et salade.

21€

### TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU

Crunchy pétales et salade.

21€

### PLUMA DE PATA NEGRA.

Crunchy pétale et salade.

24€

### CÔTE DE BŒUF 300g.

Crunchy pétales et salade.

28€

## BURGERS

*tous nos burgers peuvent être servis avec steak végétal et/ou en double (+5€)*

### BURGER CHEDDAR

Buns, steak haché façon bouchère, mayonnaise au poivre, tomates, oignons, pickles, salade, cheddar. Crunchy pétales (salade à la demande).

19€

### BURGER CHICKEN

Buns, mayonnaise cajun, chicken crispy, lard, tomates, oignons, pickles, salade. Crunchy pétales (salade à la demande).

20€

### BURGER NORDIQUE

Buns, sauce creamy cheese, saumon façon gravelax, avocat, tomates, oignons, salade. Crunchy pétales (salade à la demande).

21€

## SALADES & TARTINES

### TARTINE VÉGÉ

Tranche de pain de campagne toasté, tomates et poivrons marinés, roquette, tresse de mozzarella, pesto.

15€

### SALADE CÉSAR

Salade romaine, poulet crispy, croûtons, tomates séchées et sauce César.

17€

### SALADE LYONNAISE

Mélange de saison, œuf poché, tomates séchées, lardons, croûtons et vinaigrette balsamique.

17€

### TARTINE SAUMON

Tranche de pain de campagne toasté, creamy cheese, avocat, roquette, saumon gravlax, pickles d'oignons rouges.

17€



## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE

7€

### BRIOCHE PERDUE

Sauce caramel maison ou pâte à tartiner maison. Glace vanille et chantilly.

8€

### CHURROS

Sauce caramel maison ou pâte à tartiner maison.

8€

### GAUFRE LIÉGEOISE

Glace yaourt, coulis fraise, chantilly et framboise.

8.5€

### COOKIE CHAUD AUX NOIX ET NOISETTES

Cuit minute, sauce caramel maison et glace vanille.

9€

### TIRAMISU PISTACHE / FRAMBOISE

Façon macaron.

9€

### CAFÉ / THÉ GOURMAND

Churros, crème brûlée, cookie, glace citron vert.

8/9€

## COUPES GLACÉES

### PRALINÉE

Une boule vanille, deux boules pralinées, pâte à tartiner maison et chantilly.

9€

### EXOTIQUE

Une boule coco, deux boules passion, ananas morceaux, coco râpé, chantilly, coulis exotique.

9€

### CAFÉ LIÉGEOIS

Deux boules café, une boule vanille, un espresso et chantilly.

9€

### COLONEL

Trois boules citron, vodka Zubrowka.

10€

### AFTER EIGHT

Trois boules menthe/chocolat. Get 27.

10€

### SORBETS ET GLACES

Une boule : 3€  
Deux boules : 5€  
Trois boules 7€

Vanille, chocolat, caramel, coco, praliné, menthe/chocolat, yaourt, café, citron, citron vert, fraise, passion.