

## ENTRÉES À PARTAGER... OU PAS.

### Commanderie<sup>7</sup> 18

Mousse de truite et focaccia  
de l'Arche du pain

### Croustillants de Crevettes Nobashi<sup>17</sup>

Mayonnaise relevée au citron vert et shiso

### Jambon Cru Délice de la Sûre<sup>17</sup>

Oignons et cornichons

### Croquettes de Crevettes Grises<sup>16/24</sup>

Une pièce ou deux pièces.  
Mayonnaise au persil frit

### Saumon façon terriyaki<sup>22</sup>

Juste cuit, poireau au gingembre et coriandre

### Carpaccio de boeuf<sup>22</sup> façon Harry's bar, l'original

Sucrine, parmesan et olives

### Lard confit croustillant<sup>21</sup>

Salade de lentilles belges "graines  
de curieux" à Fernelmont

### Moules à la nage<sup>21</sup>

Chorizo, piments confits, jus gras et  
croquette de pieds de porc

## NOS INCONTOURNABLES

### Boulets à la Liégeoise<sup>22</sup>

Sirop de Liège Lambert, laitue,  
mayonnaise maison et frites

### Vol au vent façon Origines<sup>32</sup>

Volaille jaune, ris de veau rôti, champignons  
des bois et feuilleté croustillant

### Rognons de veau à la liégeoise<sup>27</sup>

Peket dè Houyeu, pommes grenailles et  
haricots princesse

Tous les plats sont accompagnés de pain artisanal de l'Arche du Pain  
(250 g pour 2 pers.). En supplément : 4€/pièce.

Pour un meilleur service, à partir de 8 couverts à table, nous vous  
demandons de limiter vos choix à 4 entrées et 4 plats différents.

Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance.  
La liste des allergènes est disponible sur demande.

## PLATS

### Joue de boeuf<sup>25</sup>

Cuisinée comme une carbonade flamande,  
mousseline de pommes de terre

### Tartare de boeuf "Angus"<sup>28</sup>

Coupé au couteau, frites et salade

### Pêche du jour<sup>32</sup>

Bisque de crevettes grises, céleri croquant  
et mousseline de pommes de terre

### Raviole truffe butternut 🍂<sup>26</sup>

émulsion au céleri fumé

### Magret de canard<sup>36</sup>

de la Ferme d'Artagnan cuit à basse  
température, sauce au poivre noir

### Ribeye – 250g<sup>39</sup>

Frites, salade et sauce béarnaise

### Comme un Dimanche<sup>31</sup>

Coucou de Malines cuit sur coffre, cuisse confite,  
Jonagold d'Aubel en compote, laitue, frites et mayonnaise

## DESSERTS

### Dame Blanche<sup>12</sup>

### Crème Brûlée<sup>10</sup> & Madeleine au Citron

### Café Liégeois<sup>12</sup>

### Moelleux au Chocolat<sup>12</sup>

Glace au lait

### Café Gourmand<sup>12</sup>

selon l'inspiration du chef

### Colonel Wallon<sup>12</sup>

sorbet citron et vodka "Utopie" de la  
Brasserie des légendes à Ath

### Tiramisu façon Origines<sup>10</sup>

Speculoos, poires et gin  
Bocage premium

### Duo de fromages<sup>12</sup> du Plateau de Herve

Mostarda de mandarine et  
bière blanche, pain aux noix

# LA CARTE

