

## ENTRÉES À PARTAGER... OU PAS.

---

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

Mousse de truite et focaccia  
de l'Arche de pain

### Planche de Délice de la Sûre de chez Hartman 17

Jambon cru fumé et maturé 12 mois - oignons et  
cornichons en pickles

### Croustillant de crevettes Nobashi 17

Shiso - mayo citron vert

### Palette végétale 21

Houmous - tapenade d'olives - guacamole -  
artichaut confit - focaccia de l'Arche de pain

### Petites croquettes de porc 16

Chorizo - mayo pimentón et ail noir

### Asperges blanches AA du 24

### Potager de la Dîme

Préparées selon votre préférence, à la flamande  
ou vinaigrette

### Vitello Tonnato 26

Sucrine - vieux parmesan - anchois de Cantabria

### Croquettes de crevettes grises 16/24

Une pièce ou deux pièces.  
Mayonnaise au persil frit

### Ceviche de la Pêche du Jour 24

Lait de coco - grenade - mangue - lime -  
coriandre - shiso

## NOS INCONTOURNABLES

---

### Boulets à la Liégeoise 22

Viande de chez Saveurs d'Autrefois - sirop Charlier  
- accompagnées de frites maison et salade

### Vol au vent façon Origines 34

Coucou de Malines - ris de veau - asperges du  
Potager de la Dîme - morilles

### Tartare de bœuf Angus 28

Coupé au couteau - préparation selon  
l'inspiration du chef

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

---

### La pêche du jour façon Waterzooi revisité 32

Petits pois - asperges vertes - fèves de marais - jeunes  
carottes des sables - cébette - grenailles

### Comme un Dimanche 62

Volaille fermière rôtie minute au four - jus de cuisson monté  
au beurre - échalotes confites - sucrine gourmande - frites  
maison pour 2 couverts, temps d'attente 45 minutes

### Bavette de bœuf Brassica de 34

### chez Eddy Leufgen

Condiment chimichurri - écrasé de pommes de terre

### Épaule d'agneau confite à basse 67

### température

Chou-fleur au zaatar - houmous - yaourt - oignons rouges  
confits - semoule - jus au ras el hanout pour 2 couverts,  
temps d'attente 25 minutes

### Pâtes fraîches artisanales du Mil'Pat 26

Selon l'inspiration du chef

### Jeunes légumes de printemps de la ferme 24

### des cinq branches en fricassée

Bouillon réduit à l'huile d'olive - herbes fraîches -  
grenailles aux épices

## DESSERTS

---

### Dame blanche comme à l'Héliport 16

Glace vanille turbinée minute - crème fleurette -  
croustillant chocolat

### Crème brûlée vanille 10

Madeleine au citron

### Café Liégeois 12

### Café gourmand 12

selon l'inspiration du chef

### Tiramisu façon Origines 12

Crèmeux d'arabica - biscuit - cacao Forastero -  
amandes caramélisées

### Craquelin aux fraises du Potager de la Dîme 14

Framboises - fromage blanc vanille - sorbet samba

### Planches de fromages belges de petits producteurs 14

Chutney - pain aux noix de l'Arche de pain

# LA CARTE

