

ENTRÉES À PARTAGER... OU PAS.

Commanderie^{7 18}

Mousse de truite et focaccia
de l'Arche de pain

Planche de Délice de la Sûre de¹⁷ chez Hartman

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

Croustillant de crevettes Nobashi¹⁷

Shiso - mayo citron vert

Palette végétale²¹

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

Croquettes de crevettes grises^{16/24}

Une pièce ou deux pièces.
Mayonnaise au persil frit

NOS INCONTOURNABLES

Boulets à la Liégeoise²²

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

Vol au vent façon Origines³⁴

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

Tartare de bœuf Angus²⁸

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 revisité³²

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

Comme un Dimanche⁶²

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 de³⁴

chez Eddy Leufgen

Condiment chimichurri - écrasé de pommes de terre

Pâtes fraîches artisanales du Mil'Pat²⁶

Selon l'inspiration du chef

DESSERTS

Dame blanche comme à l'Héliport¹⁶

Glace vanille turbinée minute - crème fleurette -
croustillant chocolat

Crème brûlée vanille¹⁰

Madeleine au citron

Café Liégeois¹²

Café gourmand¹²

selon l'inspiration du chef

Tiramisu façon Origines¹²

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

LA CARTE

