ENTRÉES À PARTAGER... OU PAS.

Mousse de Truite 16
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 19
Shiso - mayo citron vert

Croquettes de crevettes grises 16/24
Une pièce ou deux pièces.
Mayonnaise au persil frit

Saumon d'Ecosse fumé par nos soins 19
Belle tranche de brioche - crème aigre

Velouté Butternut 14
Lait de coco - coriandre

PLATS

Gambas snackées 29
sauce curry coco - coriandre - riz sauté

Entrecôte de boeuf 38
Frites - salade - sauce au poivre

Dos de cabillaud 33
cuit à 67° - poireaux confits - mousseline de pommes de terre

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 25
Poulet jaune - biscuit de volaille - duxelles de champignons

Tartare de bœuf 27
façon Harry's bar - citron - parmesan

Croque-Monsieur 17
Fromage Atome - jambon cuit - compoté d'oignons - salade de saison

Pâtes fraiches artisanales du Mil'Pat 24
Selon l'inspiration du chef

DESSERTS

Dame blanche comme à l'Héliport 13
Glace vanille turbinée minute - crème fleurette - croustillant chocolat

Tarte Tatin 13

Café Liégeois 13

Café gourmand 13
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.

LA CARTE