

Potages

- Velouté de tomates affiné de boursin 6,90€
- Consommé aux oignons gratinés 6,90€

Entrées froides

- Salade aux scampis 15,90€
- Salade de caille tiède 15,90€
- Tomates mozzarella au pesto basilic 10,30€

Entrées chaudes

- Escargots à la Bourguignonne 11,00€
- Croquettes de fromage maison 9,50€
- Scampis à l'ail 14,50€

Plats principaux

Viandes

- Steak Argentin nature (sauce au choix) 30,50€
- Contre-filet crème poivre vert 24,40€
- Contre-filet crème champignons 25,40€
- Contre-filet Stroganoff 25,40€
- Contre-filet Béarnaise – grillé (2 Pers.) 57,00€
- Escalope viennoise 15,00€
- Escalope crème aux champignons 16,40€
- Escalope Stroganoff 16,40€
- Cordon-bleu 16,40€

Volailles

- Escalope de dinde mozzarella à la sauce basilica 17,40€
- Filet de pintadeau à l'estragon 25,40€

Poissons

- Truite aux amandes 17,40€
Filetiert + 1.50 €
- Sole meunière (400 gr.) 38,40€
- Dos de cabillaud royal – sauce vin blanc et poreaux 26,50€
- Pavé de saumon poché - sauce vin blanc 26,50€

NOS SAUCES SONT FAIT MAISON

Assiettes pour enfants

- Vol au vent 15,00€
- Fish-stiks 9,00€
- Nuggets de poulet 9,00€

Garnitures: le choix entre

Pommes frites - Pommes croquettes - / Pommes purée

Salade mixte	4,20€
Légumes chaudes	4,20€
Compote de pommes	2,80€

Desserts

Coupe Brésilienne	7,40€
Coupe Maison	7,90€
Dame Blanche	7,40€
Café Glacé	7,40€
Kid's Club	4,30€
Coupe Advokaat	7,90€
Coupe Erdbeere (<u>en saison</u>)	9,00€
Tarte aux pommes	6,50€
Crêpes, boule vanille et sauce chocolat chaud	9,50€
Mousse au chocolat	7,50€
Crème Brûlée	7,50€