

— À PARTAGER —

PLANCHE DE CHARCUTERIES DE NOS REGIONS – 19€
ASSORTIMENT DE MINI CROQUETTES Crevettes, fromage de Val Dieu, volaille – 15€

— LE BŒUF DANS TOUS SES ÉTATS —

ENTRÉES

LE BŒUF GRAVLAX Emulsion à la bière GINETTE, betterave et pickles de fruits rouges – 17€
LES CREVETTES NOBASHI Bouillon de bœuf – 16.5€
LE TRIO D'OS A MOELLE Roti au four, en pot-au-feu, à la poêle au beurre de sauge - 22€
LES CROQUETTES DE CREVETTES GRISSES MAISON Persil frit et citron – 17€
HOLSTEIN Cuit sur un pavé d'Outre Meuse et son trio de condiments – 17€
LA LANGUE DE BŒUF CROUSTILLANTE Sauce Bordelaise – 16€

PLATS

« HACHÉ »

BURGER 200 GR : Hamburger pur bœuf 20% MG, cheddar, mayonnaise légèrement pimentée – 19€
FILET AMÉRICAIN 180GR Préparé en cuisine à votre convenance – 18€

« MIJOTÉ »

BOULETS A LA LIÉGEOISE 50% bœuf et 50% porc wallons – 14€/17€
LA JOUE DE BOEUF Comme une carbonnade à la bière EFLIQUE – 18€

« POÊLÉ »

PAVÉ DE BŒUF 250GR Classique et efficace – 23€
ONGLET DE RUBIA DE GALICE 200GR Poêlé à l'échalote – 22€
TAGLIATA D'HEREFORD CANADIEN 300GR Roquette, copeaux de parmesan DOP, huile d'olive bio – 24€
CÔTES À L'OS DE BLEUE DES PRÉS 1.2 kg de pur bonheur pour 2 couverts – 31 € /couvert
ARAIGNÉE (Poids selon arrivage) Noble car rare – 24 €

— LE MEILLEUR DU BŒUF —

L'ENTRECÔTE MATURÉE 6 SEMAINES 300GR Dans notre cave de maturation – 44€
LE TRIO D'OS A MOELLE Roti au four, en pot-au-feu, à la poêle au beurre de sauge - 28€
LA PIÈCE CHOISIE DE WAGYU 250GR Elevé à l'herbe, engraisé juste comme il faut – 36€
LE CONTREFILET DE BLACK ANGUS 250GR L'équilibre parfait entre viande et gras, tendre et des arômes subtils de noisettes – 36€
LA SUGGESTION DU JOUR 350GR – Selon le retour du marché – 36€

— À CÔTÉ DU BOEUF —

LES CROQUETTES DE CREVETTES GRISSES MAISON Persil frit et citron – 22€
LE DOS DE CABILLAUD AU BEURRE Purée et légumes de saison - 24€

— LES SAUCES —

BÉARNAISE Estragon, échalotes
CHORON : Béarnaise mais avec des tomates !
BLEU DES MOINES : Bleu des moines, Noilly Prat
ÉCHALOTES Échalotes, Armagnac, raisins
POIVRE Poivre d'exception, crème légère au Martell
CHAMPIGNONS Champignons poêlés à la crème

— Les ACCOMPAGNEMENTS —

Frites MAISON Coupées à la main au blanc de bœuf
PURÉE FACON JOEL : Du beurre, du beurre, du beurre et beaucoup d'amour
POMMES DE TERRE Cuites au four, jeunes oignons et sarriette

— PLAISIRS SUCRÉS —

MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON Crème fraîche et glace vanille – 8.5€
L'INDÉMODABLE Dame blanche – 8€
LA CREME BRULEE A la vanille de Madagascar – 8€
NOTRE TARTE AUX POMMES Crumble au beurre salé, pommes cuites au four et crème fraîche – 8€
IRISH COFFEE Whisky, café, crème fouettée – 10€
« ARMA » COFFEE Armagnac, café, crème fouettée – 10€
CAFE GOURMAND Café accompagné de mignardises - 9€
DESSERT DU MOMENT Selon l'inspiration du Chef - 9€