

Thés

Earl grey impérial	4,80 €
Thé parfumé pour la journée	
Casablanca	4,80 €
Menthe marocaine et Bergamote	
Thé à l'opéra	4,80 €
Thé vert vanillé aux Fruits rouges	
Darjeeling Princeton	4,80 €
Grand darjeeling	
Thé au Sahara	4,80 €
Thé rouge à la menthe – sans théine	

Cafés

Petit expresso	4,00 €
Grand expresso	4,00 €
Décaféiné	4,00 €
Cappuccino	4,50 €
Irish coffee	8,30 €
French coffee	8,30 €
Margnissimo	8,30 €
Amaretto coffee	8,30 €
Bonaparte coffee	8,30 €

Digestifs

Limoncello	6,50 €	Cognac Bisquit	7,00 €
Limoncello bio (Wervik)	8,00 €	Cognac Roffignac X.O.	12,00 €
Orancello bio (Wervik)	8,00 €	Poire Cognac	7,50 €
Get 27	6,50 €	Calvados V.S. Père Magloire	7,00 €
Get 31	6,50 €	Grand Marnier	7,00 €
Captain Morgan – Jamaica Rum	7,00 €	Cointreau	7,00 €
Rum Don Papa	9,00 €	Marie-Brizard	7,00 €
Rhum Clément VSOP	10,00 €	Amaretto	7,00 €
Baileys	6,50 €	Armagnac	7,00 €
Eau de Villée de Biercée 40 %	7,00 €	Genièvre de Houle – Carte d'or	7,00 €
Eau-de-Vie de Framboise	8,00 €	Mandarine Napoléon	7,00 €
Biercée 40 %		Poire N°1 Biercée	8,00 €
Eau de vie de Vieille Prune	9,50 €	Chartreuse verte VEP	14,50 €
(Maison Gelas) 42 %		«Liqueur des pères Chartreux» 54%	
Liqueur Cordialor Maison Gelas	7,00 €	Liqueur Cordialor	7,00 €
Ron Diplomatico	8,00 €		

Whisky

Whisky Johnnie Walker Red Label	6,50 €
Whisky Johnnie Walker Black Label (12 ans d'âge)	8,50 €
Whisky Johnnie Walker Swing	8,50 €
Chivas Regal 12 ans	8,50 €
Tomintoul – Glenlivet – 12 ans d'âge	9,00 €
Oban 14 ans 43 %	12,50 €
Single malt des Highlands de l'ouest, légèrement tourbé	
Lagavulin 16 ans 43 %	13,00 €
Single malt de l'île d'Islay très tourbé et iodé	
Dalwhinnie 15 ans 43 %	10,50 €
Single malt des Highlands du sud marqué par des notes de miel	
Glenkinchie 12 ans 43 %	10,00 €
Une vraie découverte vous attend à travers ce single malt des Lowlands subtil et charmeur.	
Cragganmore 12 ans 40 %	9,50 €
Un des plus complexes single malts du Speyside	
Talisker 10 ans 45,8 %	10,50 €
Single malt de l'île de Skye marqué par l'iode et les épices, il se révèle aussi fumé et poivré.	

Apéritifs

Cocktails

Le Nano	8,50 €
Le Limoncello Royal (Limoncello, sirop de citron, champagne)	9,00 €
Le Mojito (Bacardi Reserva, citron vert, sucre, menthe fraîche, eau pétillante)	9,00 €
Le Mojito Royal (Bacardi Reserva, citron vert, sucre, menthe fraîche, champagne)	10,00 €
Le Cuba Libre (Bacardi Reserva, citron vert, sucre, Coca Cola)	8,50 €
Le Spritz (Aperol, vin pétillant, eau gazeuse, rondelle d'orange)	7,80 €
Le Disaronno Sour-Jar (Amaretto et Jus de Citron)	8,50 €
Le Ginger Walker (Johnnie Walker Black Label, Canada Dry)	8,50 €
Le St Germain (liqueur de Sureau, Jus de Citron, Champagne)	9,00 €

Sans alcool

Le Mojito Virgin (Sprite, citron vert, sucre, menthe fraîche)	6,50 €
Finley Spritz	4,50 €

Classiques

Coupe de Champagne Mailly Brut 1er Cru	11,00 €
Picon Maison	8,00 €
Picon vin blanc	6,00 €
Américano Maison	8,00 €
Kir royal	11,00 €
Kir vin blanc	5,50 €
Porto, Pineau, Martini	5,50 €
Campari	5,50 €
Pisang-Orange	7,00 €
Ricard	5,50 €
Suppl. soda	2,00 €

Gin

Gin Gordon	6,50 €
Bombay Sapphire	7,50 €
Bombay Sapphire East	8,00 €
Hendrick's	9,00 €
Biercée Gin Belgium Thesis Et Antithesis	8,00 €
Churchill's	10,50 €
Copperhead	12,00 €
Supplément Tonic adapté	2,30 €

Bières

Stella Artois 5,2 %	2,60 €
Hoegaarden 4,9 %	3,20 €
Lefe Blonde 6,6 %	4,20 €
Duvel 8,5 %	4,70 €
Westmalle Triple 9,5 %	4,70 €
Orval 6,2 %	4,80 €
Zinne Bir Ale 5,8 %	4,50 €

Bières Locales

Simplex 4,5 % (Dottignies)	3,00 €
Noir de Dottignies 9 % (Dottignies)	4,50 €
XX Bitter 6% (Dottignies)	4,50 €
Béquin 6.5 % (Mouscron)	4,00 €
Baptiste 7,7 % (Comines)	4,20 €
Rastamoine - Blanche 6 %, Blonde 7 %, Ambrée 5,3 % (Vezon)	5,30 €

Entrées

Petite dégustation du jour (uniquement le midi en semaine)	12 €
Amuse gourmand Mesclun, Foie gras, Saumon fumé « Maison », Saint Jacques et Langoustine juste poêlées, Caviar Avruga	22 €
Salade de Homard tiède (1/2 homard) Huile de Lin, façon Liégeoise, Œuf basse température	24 €
Inspirations de Saison	19 €
Foie gras de Canard Maison, Déclinaison de Pommes, croquant de Pain d'Epices Dandoy, Brioche au sucre perlé	
Saint Jacques snackée Velouté de Porirron, segements d'Orange, Carottes marinées au Vinaigre de Riz et Eau-Devin	
Pastilla de Pigeon Boulogour Libanais, Faisselle, jus de Persil plat	

Plats

Filet pur de Bœuf Irlandais Sauce Poivre ou Archiduc, Pommes Frites fraîches et Mesclun	32 €
Amuse gourmand Mesclun, Foie gras, Saumon fumé « Maison », Saint Jacques et Langoustines juste poêlées, Caviar Avruga	31 €
Penne enrobées de Parmesan, Scampis grillés, Roquette, Epinards, brunoise de Tomates fraîches, Huile de Truffe	25 €
Inspirations de Saison	27 €
Sébaste grillé sur peau, Charlotte, Beurre citronné, fondue de Witloof à la Moutarde, croquant de Céleri rave	
Paleron de Veau à la Bière « Linette » Pomme boulangère, Légumes d'automne	
Canard sauvage à l'Orange Pomme paille, Paksoi, « Boule d'Or » caramélisé	

Desserts

Assortiment de 4 Fromages sélectionnés par nos soins	9.50 €
Glace vanille tournée minute Espuma Moka, Chocolat tiède de Saint Domingue	9.50 €
Inspirations de Saison	9.50 €
Crumble aux Pommes Caramel Beurre salé, Glace Lavande	
Bananes flambées au Rhum, Chocolat amer, biscuit Savoie et Glace au Lait de Coco	
Salade de Raisins au Sureau Langue de Chat, Yaourt glacé	

Menu Inspiration de Saison

Entrée + Plat + Dessert au choix	48 € (Vins inclus 63 €)
2 Entrées + Plat + Dessert au choix	57 € (Vins inclus 74 €)

Homards et Fruits de Mer

Huîtres creuses de Bretagne 15 € les 6 - 19 € les 9 - 24 € les 12	
Assiette des Richesses de la Mer Cocktail de Fruits de mer, Saumon fumé, Huîtres creuses, Langoustines, Gambas, Pandalous, Palourdes, Bigorneaux, Crevettes grises, pince de Tourteau	26 €
Plateau de Fruits de Mer « Belle Escapade » Huîtres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Palourdes, Crevettes, Bulots, Bigorneaux	34 €
Plateau de Fruits de Mer « Escapade royale » 1/2 Homard, Huîtres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Palourdes, Crevettes, Bulots, Bigorneaux	49 €
Plateau « Tout Crustacés » 1/2 Homard, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Crevettes grises, Pince de Tourteau	46 €
Salade de Homard tiède (1 homard entier) Huile de Lin, Façon Liégeoise, Œuf basse température	43 €
Homard entier grillé à l'Armoricaine, Penne au Parmesan	43 €
Homard entier rôti décortiqué, Charlotte, Beurre citronné, fondue de Witloof à la Moutarde, croquant de Céleri rave	43 €

Menu Découverte

Le Chef Alex vous conçoit un Menu «Imaginé»
2 Entrées + Plat + Dessert 59 € (Vins inclus 76 €)

Lunch

Les Produits du Marché (Uniquement le midi en semaine)
Petite Entrée + Plat 24 €

Aussi à emporter ...

Les Homards (froids) et Fruits de mer peuvent aussi être emportés !
N'hésitez pas à nous consulter !