

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	4,50 €
Grand expresso	4,50 €
Décaféiné	4,50 €
Cappuccino	5,00 €
Irish coffee	8,50 €
French coffee	8,50 €
Margnissimo	8,50 €
Amaretto coffee	8,50 €
Bonaparte coffee	8,50 €

Apéritifs

Cocktails

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

Sans alcool

Le Mojito Virgin (Sprite, citron vert, sucre, menthe fraîche)	6,50 €
---	--------

Classiques

Coupe de Champagne Mailly Brut 1er Cru	11,00 €
Picon Maison	8,50 €
Picon vin blanc	6,50 €
Américano Maison	8,50 €
Kir royal	11,00 €
Kir vin blanc	5,80 €
Porto, Pineau, Martini	5,80 €
Campari	5,80 €
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 Finley Tonic adapté	2,50 €

Bières

Stella Artois 5,2 % 25cl	2,80 €
Hoegaarden 4,9 % 33cl	3,50 €
Lefe Blonde 6,6 % 33cl	4,50 €
Duvel 8,5 % 33cl	4,90 €
Westmalle Triple 9,5 % 33cl	5,00 €
Orval 6,2 % 33cl	5,10 €
Zinne Bir Ale 5,8 %	5,30 €

Bières Locales

Simplex 4,5% 33cl(Dottignies)	4,60 €
Noir de Dottignies 9% 33cl (Dottignies)	5,60 €
XX Bitter 6% 33cl (Dottignies)	5,60 €
Béquin 6.5 % 33cl (Mouscron)	5,80 €
Baptiste 7,7% (Comines)	4,80 €
Cuvée des Trolls (Pipaix)	3,50 €
Rastamoine - Blanche 6 %, Blonde 7 %, Ambrée 5,3 % (Vezen)	5,50 €

Digestifs

Limoncello	7,00 €	Cognac Bisquit	7,50 €
Limoncello bio (Wervik)	8,00 €	Cognac Roffignac X.O.	12,50 €
Orancello bio (Wervik)	8,00 €	Poire Cognac	8,00 €
Get 27	6,50 €	Calvados V.S. Père Magloire	7,50 €
Get 31	6,50 €	Grand Marnier	7,50 €
Captain Morgan – Jamaica Rum	7,00 €	Cointreau	7,50 €
Rum Don Papa	9,00 €	Marie-Brizard	7,50 €
Rhum Clément VSOP	10,00 €	Amaretto	7,50 €
Baileys	7,00 €	Armagnac	7,50 €
Eau de Villée de Biercée 40 %	7,00 €	Genièvre de Houle – Carte d'or	7,50 €
Eau-de-Vie de Framboise	8,50 €	Mandarine Napoléon	7,50 €
Biercée 40 %		Poire N°1 Biercée	8,50 €
Eau de vie de Vieille Prune	9,50 €	Chartreuse verte VEP	15,00 €
(Maison Gelas) 42 %		«Liqueur des pères Chartreux» 54%	
Liqueur Cordialor Maison Gelas	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.	

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 à l'huile de Lin (1/2 homard) Œuf rémoulade, Pain de sucre, Mâche et brisures de Noix	24 €
Inspirations de Saison	19 €
Foie gras de Canard Maison, Poireaux d'hiver au poivre à l'orange, Vinaigre de Framboise et Miel Brioche au Sucre perlé	
Saint Jacques et Solette Bonbon de Patate douce au Sel fumé, Chou Romanesco et jus de Cerfeuil	
Lomo Iberico grillé Marinade et condiment de Capron, Anchois frais, sauce salsa et Coleslaw	

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 €
Bar de Ligne rôti sur peau, Emulsion d'Agrumes et Orange sanguine, déclinaison de Carottes aux Oignons fondants Vinaigrette légère au Céleri rave	
Souris d'Agneau confite aux Echalotes et Rastamoine d'hiver Stoem au Navet « Boule d'or », Daikon et Espuma moutarde	
Poulet jaune des Landes Pleurotes au jus court, gâteau d'Endive, Pomme Château au Persil plat Salade de Choux de Bruxelles	

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 €
Snickers revisité Entremet Chocolat, Espuma Cacahuète, Glace Chocolat	
Biscuit Breton, Noisettes caramélisées Crème Mascarpone Vanille Bourbon, Glace pralinée	
Soupe d'Orange sanguine Glace Yaourt, Pana Cotta Cardamome	

Menu Inspiration de Saison

Entrée + Plat + Dessert au choix	48 € (Vins inclus 63 €)
2 Entrées + Plat + Dessert au choix	58 € (Vins inclus 75 €)

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 à l'huile de Lin (1 homard entier) Œuf rémoulade, Pain de sucre, Mâche et brisures de Noix	43 €
Homard entier grillé à l'Armoricaine, Penne au Parmesan	43 €
Homard entier rôti décortiqué, Emulsion d'agrumes et Orange sanguine, déclinaison de Carottes aux Oignons fondants Vinaigrette légère au 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 !