

Bières

Stella Artois 5,2 % 25cl	2,80 €
Hoegaarden 4,9 % 33cl	3,50 €
Leffe 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 €
Curtius 37,5cl (Brasserie{C}-Liège)	5,80 €

Bières Locales

Simplex 4,5% 33cl(Dottignies)	4,60 €
Noir de Dottignies 9% 33cl (Dottignies)	5,60 €
XX Bitter 6% 33cl (Dottignies)	5,60 €
Baptiste 7,7% (Comines)	4,80 €
Cuvée des Trolls (Pipaix)	3,50 €
Rastamoine (Vezon)	5,50 €
Blanche 6 %, Blonde 7 %, Ambrée 5,3 %	
Béquin 6.5 % 33cl (Mouscron)	5,80 €
Brassin Zéro 33cl (Brasserie Vivement Dimanche - Mouscron)	5,00 €

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 % Single malt des Highlands de l'ouest, légèrement tourbé	12,50 €
Lagavulin 16 ans 43 % Single malt de l'île d'Islay très tourbé et iodé	13,00 €
Dalwhinnie 15 ans 43 % Single malt des Highlands du sud marqué par des notes de miel	10,50 €
Glenkinchie 12 ans 43 % Une vraie découverte vous attend à travers ce single malt des Lowlands subtil et charmeur.	10,00 €
Cragganmore 12 ans 40 % Un des plus complexes single malts du Speyside	9,50 €
Talisker 10 ans 45,8 % Single malt de l'île de Skye marqué par l'iode et les épices, il se révèle aussi fumé et poivré.	10,50 €
The Macallan 12 ans 45,8 % Nez : Un beau parfum subtilement fruité et sucré, avec une touche d'épices et de noix. Bouche: Le beau xérès de Macallan, adoucit par un léger chêne sucré, des noix et de la vanille	12,50 €

Apéritifs

Cocktails

Le Nano	9,00 €
Le Cocktail du jour	9,50 €
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 €	Porto, Pineau, Martini	5,80 €
Picon vin blanc	6,50 €	Campari	5,80 €
Américano Maison	8,50 €	Pisang-Orange	7,00 €
Kir royal	11,00€	Ricard	5,50 €
Kir vin blanc	5,80 €	Suppl. soda	+ 2,00 €

Gin

Citadelle Authentique Gin composé de 19 épices en provenance du monde entier suivant 450 ans de tradition Française	9.00 €
Nordès Gin Espagnol élaboré à base de raisin Albariño ainsi que 12 plantes comprenant des écorces de citron, de salicorne, de l'hibiscus, du réglisse et de l'eucalyptus.	9.00 €
Buss N°509 Rapsberry 1 ^{er} gin à base de fruits frais créé en Belgique, tout est naturel tant la couleur que le goût. Baie de genévrier, angélique, vanille, réglisse, coriandre, guimauve, citron, cardamome, orange et framboise complètent le mélange initial d'herbes.	9.50 €
Churchill's Gin belge, élaboré à base des tabacs les plus fins au monde pour lui donner ce gout si particulier. On retrouvera également des arômes de vanille et de Mandarine. Le tabac n'est pas omniprésent, cela permet à chacun d'apprécier ce produit.	10,50€
Copperhead Gin belge d'alchimiste aux 5 éléments essentiels : L'angélique, genièvre, cardamome, zeste d'orange et graines de coriandre	12,00€
Hendrick's Gin écossais épicé aux 11 ingrédients classiques dont les baies de genévrier, Racine d'angélique, coriandre, écorces d'orange	9.00 €
Bombay Sapphire Gin anglais fin et doux élaboré à partir de plantes infusées à la vapeur	7,50 €
Bombay Sapphire East Gin anglais Sec marqué par des notes de citronnelles, poivre noir et amande	8.00 €
Accompagnement de Toncis adaptés (Fever Tree Mediterranean, Elderflower, Finley Tonic water)	+ 2,50 €

Entrées

Petite dégustation du jour (uniquement le midi en semaine)	12 €
Amuse gourmand Mesclun, Foie gras, Saumon fumé « Maison », Saint Jacques et Homard juste poêlés, Caviar Avruga	22 €
Salade de Homard tiède (1/2 homard) Façon belle-vue, macédoine de légumes, vinaigrette légère à la ciboulette, rémoulade	24 €
Inspirations de Saison	19 €
Foie gras de Canard et poireaux Pain Perdu aux 5 épices, espuma citron	
Saint Jacques et aile de raie Ail doux, pesto de mâche, salade de mange-tout au persil plat	
Pastrami maison marinade Savora Œuf basse température, sucrose, mayonnaise légère au Poivre de Sichuan	

Plats

Filet pur de Bœuf Irlandais Sauce Poivre ou Champignons, Pommes Frites fraîches et Mesclun	32 €
Amuse gourmand Mesclun, Foie gras, Saumon fumé « Maison », Saint Jacques et Homard juste poêlés, Caviar Avruga	31 €
Penne enrobées de Parmesan, Scampis grillés, Roquette, Epinards, brunoise de Tomates fraîches, Huile de Truffe	25 €
Inspirations de Saison	27 €
Poisson selon arrivage Mousseline au Vermouth Verdejo, pousse d'épinard, mousse et sommet de brocoli, Crevettes grises, billes de pomme de terre « charlotte »	
Poulet jaune des Landes cuit basse température Tombée de pleurotes, pomme suédoise aux lardons, gratin de chou-fleur au Comté, chicon carmine grillé	
Carré d'Agneau Croquettes de polenta au Thym, jus de carcasses, carottes « chantenay » oignons doux rôtis Croquant de courgette	

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 €
Gratin et sorbet d'orange Fruits de la passion, mini-cake	
Crêpes Normandes Glace au lait d'amande	
Croustillant au chocolat caramel Glace à l'argousier, poudre de meringue	

Menu Inspiration de Saison

Entrée + Plat + Dessert au choix	48 € (Vins inclus 64 €)
2 Entrées + Plat + Dessert au choix	58 € (Vins inclus 76 €)

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) Façon belle-vue, macédoine de légumes, vinaigrette légère à la ciboulette, rémoulade	43 €
Homard entier grillé à l'Armoricaine, Penne au Parmesan	43 €
Homard entier rôti décortiqué, Mousseline au Vermouth Verdejo, pousse d'épinard, mousse et sommet de brocoli, Crevettes grises, billes de pomme de terre « charlotte »	43 €

Menu Découverte

Le Chef Alex vous conçoit un Menu «Imaginé»
2 Entrées + Plat + Dessert 60 € (Vins inclus 78 €)

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 !