

MENU 49 €

ENTREE AU CHOIX – CHOOSE YOUR STARTER

- Feuilleté aux épinards et feta – Stuffed spinach pastries & feta
- Scampis beurre à l'ail – Scampi with garlic butter
- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et huile de truffe – Beef carpaccio, parmesan, truffle oil

PLAT AU CHOIX – CHOOSE YOUR MAIN COURSE

- Brochette de poulet grillé et sa poêlée de légumes – Grilled chicken skewer with vegetables
- Dorade grillée avec écrasé de pommes de terre, tomates séchées et basilic – Grilled sea bream mashed potatoes, sun-dried tomatoes and basil
- Filet mignon de boeuf, sauce archiduc et frites – Beef filet mignon with mushroom sauce, fries
- L'épaule d'agneau rôti à la broche – Spit-roasted shoulder of lamb (+10 €) min 2 couverts – pers.
- La Côte à l'os irlandaise maturée au feu de bois – Wood irish bone-in ribs matured (+20 €) min 2 couverts – persons

DESSERT AU CHOIX – CHOOSE YOUR DESSERT

- Coupe maison «salade de fruits frais, glace vanille et coulis de framboises» - Homemade ice cream « fresh fruit salad, vanilla ice cream and raspberry coulis»
- Profiterole à la glace vanille et chocolat Callebaut – Cream puffs with vanilla ice cream, warm Callebaut chocolate
- Tarte fine aux pommes, glace vanille, noix et miel – Thin-crust apple pie, vanilla ice cream, honey & walnut

FORFAIT BOISSONS – DRINKS PACKAGE 15 €

- 1/2 eau plate ou pétillante – still or sparkling water

Egalement au choix – Choose also :

- 1/4 vin rouge, blanc ou rosé – red, white or rosé wine
ou/or 3 softs
ou/or 3 bières au fût – beers on tap

FORFAIT BOISSONS – DRINKS PACKAGE 30 €

- 1 coupe de cava – cava glass
- 1/4 vin blanc / rouge – white / red wine (Sauvignon / Syrah)
ou/or 1 bière au choix au fût – beer of your choice on tap
- 1/2 eau plate ou pétillante par personne – still or sparkling water per person
- 1 café – coffee café