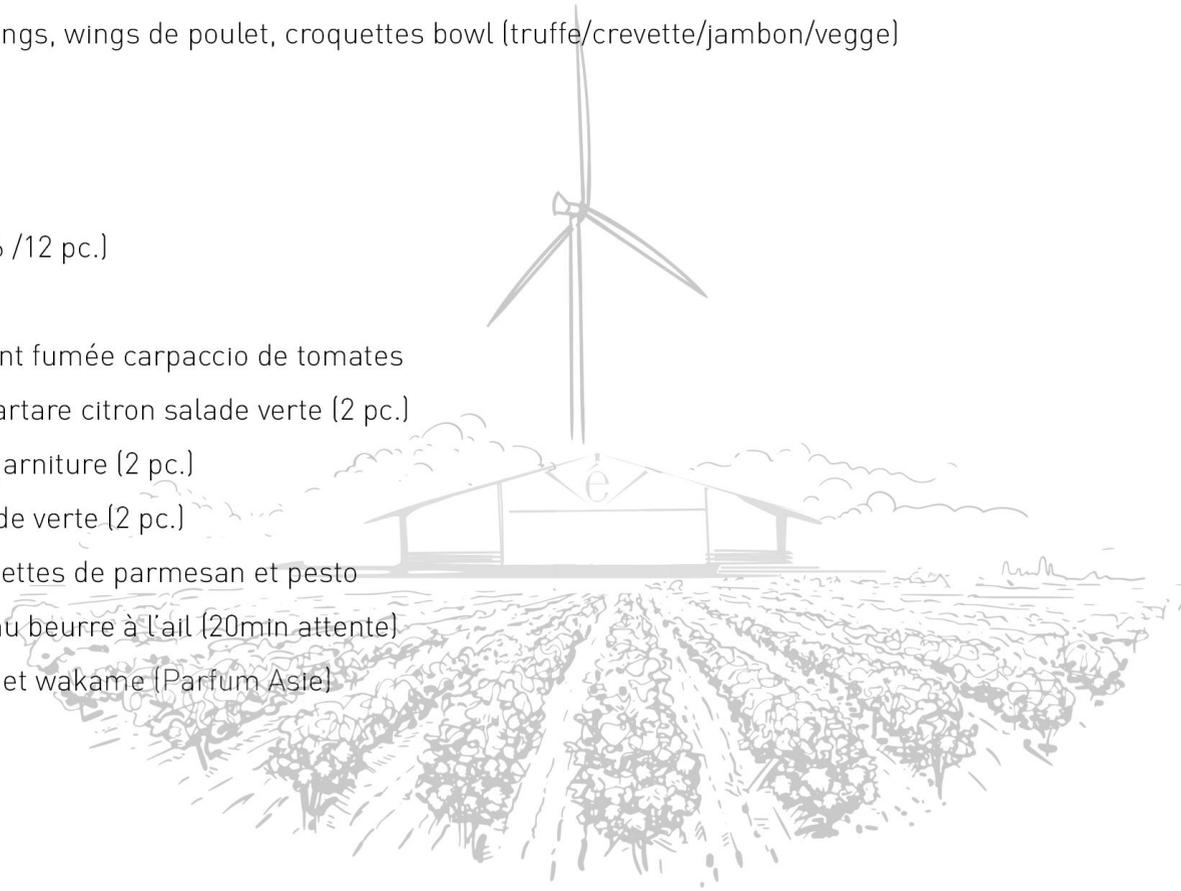


## Assiettes à partager

Nachos salsa crème cheddar et guacamole	15€
Planche mixte : Assiette de charcuteries, fromages, tapenade et gressini, piments frits	24€
Planche de jambon Italien (150gr) (Salamone) avec accompagnements : tapenade de tomates et d'artichauts, gressini et antipasti	21€
Planche croustillante : Onion rings, wings de poulet, croquettes bowl (truffe/crevette/jambon/vegge)	18€

## Entrées (en plats\*)

Tomates crevettes	pdj
Brochette de scampis grillés (6 /12 pc.)	16€/30€*
Cassolette de moules bouchot	15€/25€*
Burrata des Pouilles légèrement fumée carpaccio de tomates	16€/22€*
Croquettes de homard sauce tartare citron salade verte (2 pc.)	25€/30€*
Croquettes de crevettes et sa garniture (2 pc.)	23€/28€*
Croquettes de fromage et salade verte (2 pc.)	16€/22€*
Carpaccio de bœuf fumé croquettes de parmesan et pesto	19€/25€*
Os à moelle fleur de sel toast au beurre à l'ail (20min attente)	16€
Tartare de saumon au sésame et wakame (Parfum Asie)	18.50€/25€*



## Plats

Brochette d'onglet de bœuf aux épices du trappeur et une garniture au choix	25€
Contre-filet (400g) beurre à l'ail et tomates confites	38€
Côte à l'os Metzger (maturée) sauce chimichurri et tomates confites (pour deux)	60€/cvt
Côte épaisse de porc fermier de Nassogne sauce Blackwell	29€
Filet de bar légumes grillés émulsion aux herbes gel aux kumquats	34€
Saumon grillé tomates confites	32€
Brochette de gambas flambée au Pastis (6pc.)	25€
Tartare de bœuf préparé ou à préparer par vos soins	22€
Burger du chant d'Eole	22€
Burger végétarien	19€

## Accompagnements

### Les sauces

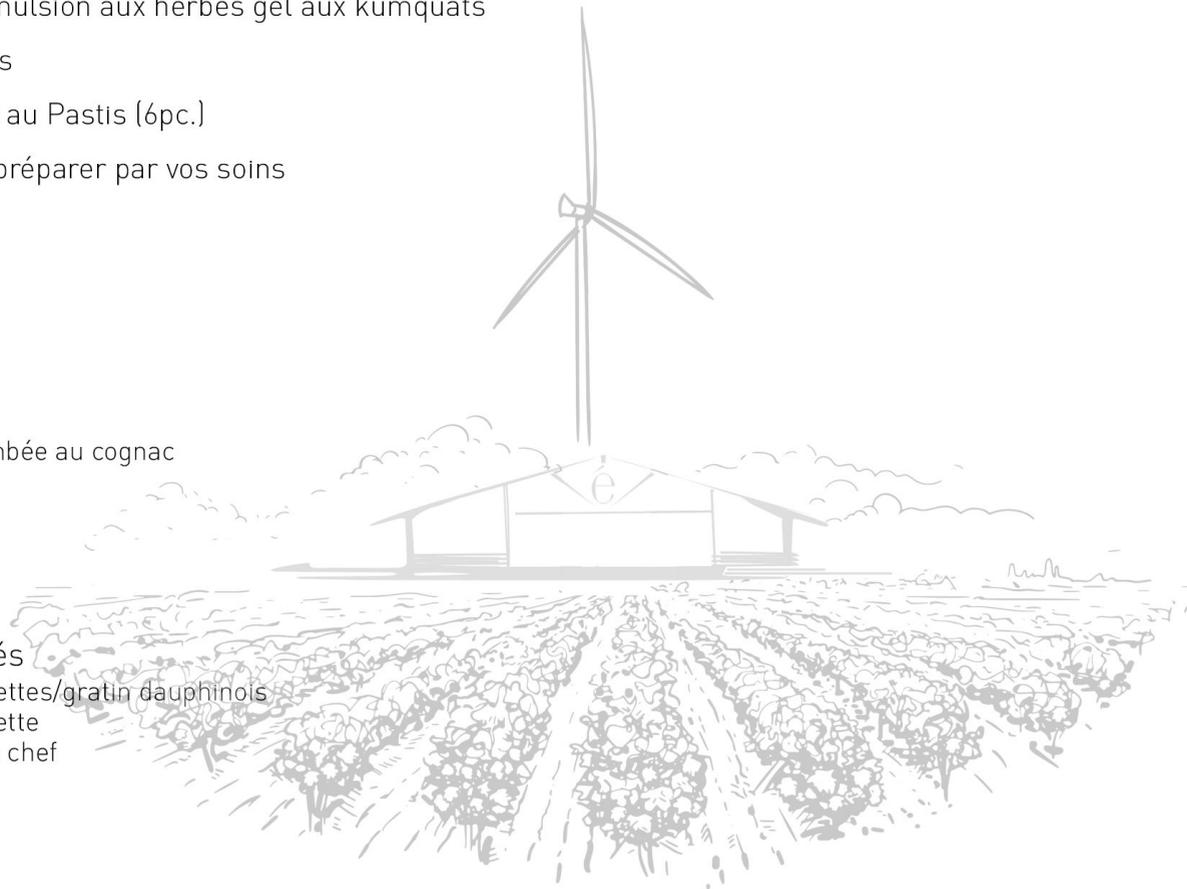
Poivre concassé flambée au cognac  
Champignon crème  
Béarnaise  
Roquefort  
Échalotes vin rouge  
Trio de sauce froide

4€

### Les féculents et crudités

Frites maison/croquettes/gratin dauphinois  
Salade mixte vinaigrette  
Salade composée du chef

3€



## Salades et pâtes

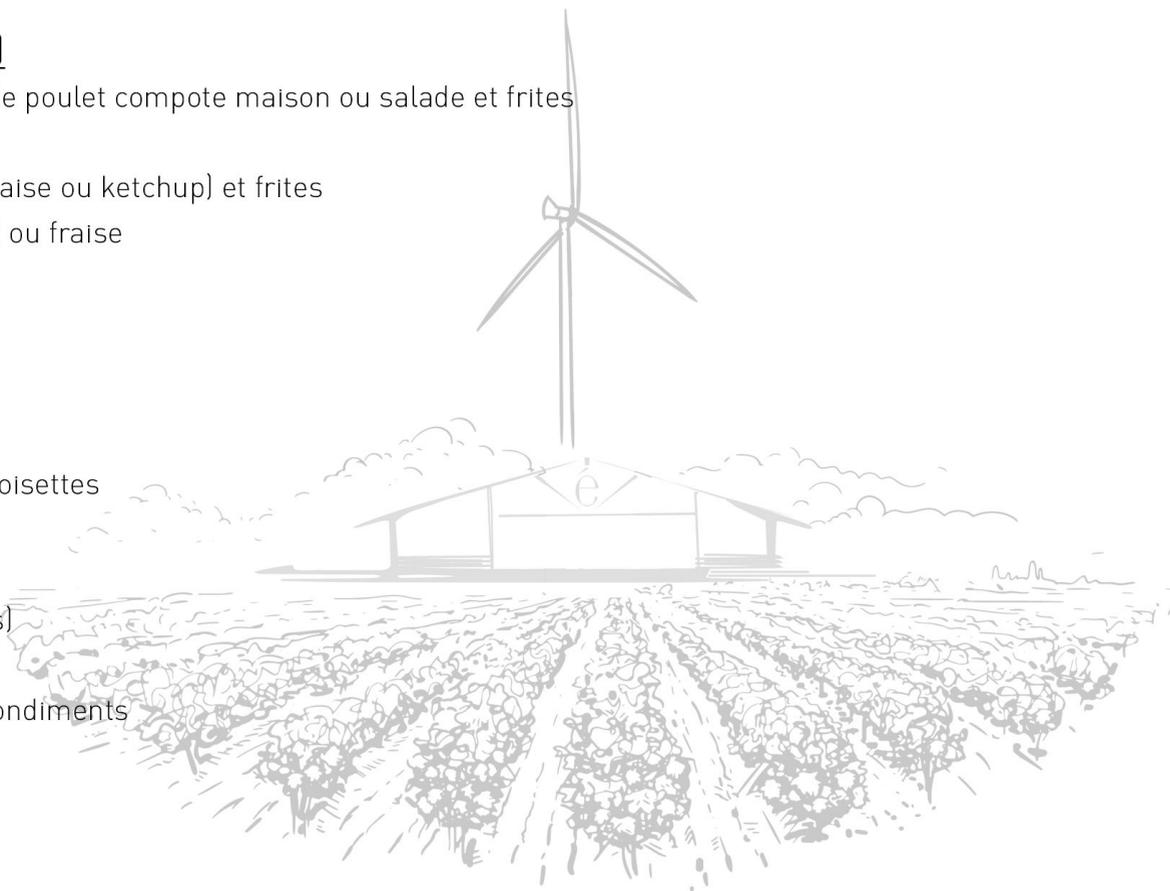
Salade folle : Saint Jacques scampis pamplemousse croûtons aux herbes vinaigrette aux agrumes	26€
Salade comme une César : poulet grillé anchois onion rings vinaigrette de parmesans et croûtons	22€
Salade bergère et poires thym miel et fruits sec	19,50€
Raviole de caviar d'aubergines (supplément burrata : + 6€)	22€
Linguini burrata pesto maison tomates cerises et jeunes oignons	24.50€
Linguini vongole herbes fraîches ail cébette et tomates cerise	26.50€

## Menu des petits (3-12 ans)

Jambon à l'os grillé ou cuisse de poulet compote maison ou salade et frites	18€
Linguine bolognese	
Burger classique (avec mayonnaise ou ketchup) et frites	
Pot de glace vanille ou chocolat ou fraise	

## Desserts

Dame blanche ou noire	12€
Tiramisu citron et Limoncello	14€
Coupe Melba	14€
Tarte au chocolat, caramel et noisettes	14€
Moelleux au chocolat	12€
Café gourmand	14€
Sorbet (1boule/2boules/3boules)	6€/10€/12€
Sorbet colonel	15€
Sélection de fromages et ses condiments	17€



Lunch chaque jeudi et vendredi midi : entrée + plat selon les produits du marché 28€

Menu marché 39€

Carpaccio de tomates burrata et pesto

ou

Carpaccio de bœuf, croquette de fromage et pesto

\*

Médailon de porc saumuré Blackwell et garnitures de saison

ou

Pêche du jour, écrasé de pdt aux herbes et tuile au parmesan

\*

Dessert glacé caramel et noisettes

Accord mets-vins : sélection de vins adaptés au 'menu marché'/eaux/bières/thé/café. 25€

