

SUGGESTIONS HIVER 2023

Disponible du 12 novembre au 22 décembre 2023

Entrées

| | |
|---|-----|
| Croquettes aux 3 fromages de Wallonie, salade variée | 13€ |
| Carpaccio de Boeuf maturé au foie gras de canard IGP, confit de figues, vinaigrette balsamique et tartufata | 15€ |
| Ravioles de Saint Jacques, fondue de poireaux, beurre blanc coriandre | 14€ |

Plats

| | |
|--|--------|
| Risotto aux champignons de Louvain La Neuve (pleurotes et Shitaké), lardons fumés à l'ancienne, et potirons de Haut Ittre | 13,50€ |
| Lasagne Al Ragu, pâtes fraîches, jambon à l'os, 3 fromages italiens | 12,50€ |
| Dos de Colin, sauce à l'Oseille, Cannellonis de poireaux au chorizo, purée aux tomates confites | 16,50€ |
| Blanquette de veau fermier, petits légumes, petites boulettes et champignons de paris, Riz parfumé Thai | 15€ |
| Boulettes façon liégeoise, chicons pleine terre du Jardin des Saules, Potatoes de PDT allians bio | 14.50€ |
| Choucroute garnie aux charcuteries locales (saucisson pays vert, Frankfurt, lard fumé, saucisson polonais, Jambonneau fumé) | 17€ |
| Notre Cassoulet maison au canard confit par nos soins, saucisse de Toulouse, lard et jambonneau | 17€ |
| [VG] Hachis parmentier végétarien (au quorn, bettes, épinard) | 13,50€ |

Desserts

| | |
|--|------|
| Trio de dessert maison (Cannoli Siciliani, choux à la crème glaçage chocolat, mini tartelette citron meringué) | 7,5€ |
| Cannoli Siciliani double chocolat (2 pièces) | 7€ |
| Tartelette citron meringuée | 7€ |