

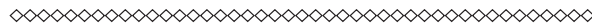


Menu déjeuner

ENTRÉE + PLAT ou **PLAT + DESSERT**
STARTER + MAIN or **MAIN + DESSERT**

29€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN + DESSERT
37€



LUNDI

Œufs mayonnaise, curry, persil et citron

Egg mayonnaise, curry, parsley and lemon



Sébaste à la plancha, soupe persillée

Seared redfish, parsley soup



Mousse à la banane, éclat de chocolat

Banana mousse, chocolat chips

MARDI

Velouté de poireaux, lardons grillés

Leek velouté, grilled bacon



Parmentier de canard, jus aux épices douces

Duck Parmentier, soft spice jus



Café Liégeois

Liegeois Coffee

MERCREDI

Tartare de légumes d'automne

Fall vegetable tartare



Cabillaud poché au safran

Poached cod with Saffron



Poire Belle Hélène

Pear Belle Hélène

JEUDI

Maquereau condiment menthe et parmesan

Mackerel, mint and parmesan condiment



Tête de veau à la plancha, sauce ravigote

Seared calf's head, ravigote sauce



Crème caramel

Caramel cream

VENDREDI

Velouté de carotte, fondue d'oignon au cumin

Carrot velouté, onion marmelade with cumin



Matelote de loup

Matelote-style bass



Ile flottante au pain d'épices

Floating island with gingerbread