



## Menu Déjeuner

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT  
29€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
37€

*Chaque semaine, nos menus déjeuner évoluent au rythme des saisons, en mettant à l'honneur des ingrédients frais et de saison pour une expérience gustative renouvelée.*

### LUNDI 31 MARS

Guacamole – allumettes au paprika fumé

Loup aux artichauts

Tiramisù



### MARDI 01 AVRIL

Caviar d'aubergine

Faux-filet de bœuf au feu de bois

Charlotte à la mangue



### MERCREDI 02 AVRIL

Carpaccio de saumon à la pistache

Lapin aux olives

Café Liégeois



### JEUDI 03 AVRIL

Salade de moquette aux condiments

Dorade au vin blanc

Profiteroles



### VENDREDI 04 AVRIL

Salade de courgette grillée aux amandes

Queue de lotte à l'armoricaine

Baba au rhum



## Lunch Menu

STARTER + MAIN or MAIN + DESSERT  
29€

STARTER + MAIN + DESSERT  
37€

*Each week, our lunch menus are crafted around seasonal ingredients, offering a fresh and delightful dining experience that changes with the seasons.*

### MONDAY 31<sup>st</sup> MARCH

Guacamole with smoked paprika matchsticks

Sea bass with artichokes

Tiramisu



### TUESDAY 01<sup>st</sup> APRIL

Eggplant caviar

Wood-grilled ribeye steak

Mango Charlotte



### WEDNESDAY 02<sup>nd</sup> APRIL

Salmon carpaccio with pistachio

Rabbit with olives

Liège coffee



### THURSDAY 03<sup>rd</sup> APRIL

Mojette bean salad with condiments

Sea bream with white wine

Profiteroles



### FRIDAY 04<sup>th</sup> APRIL

Grilled zucchini salad with almonds

Mokfish tail 'à l'armoricaine' style

Rum Baba