



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 mange



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 31st MARCH

Guacamole with smoked paprika matchsticks

Sea bass with artichokes

Tiramisu



TUESDAY 01st APRIL

Eggplant caviar

Wood-grilled ribeye steak

Mango Charlotte



WEDNESDAY 02nd APRIL

Salmon carpaccio with pistachio

Rabbit with olives

Liège coffee



THURSDAY 03rd APRIL

Mojette bean salad with condiments

Sea bream with white wine

Profiteroles



FRIDAY 04th APRIL

Grilled zucchini salad with almonds

Mokfish tail 'à l'armoricaine' style

Rum Baba