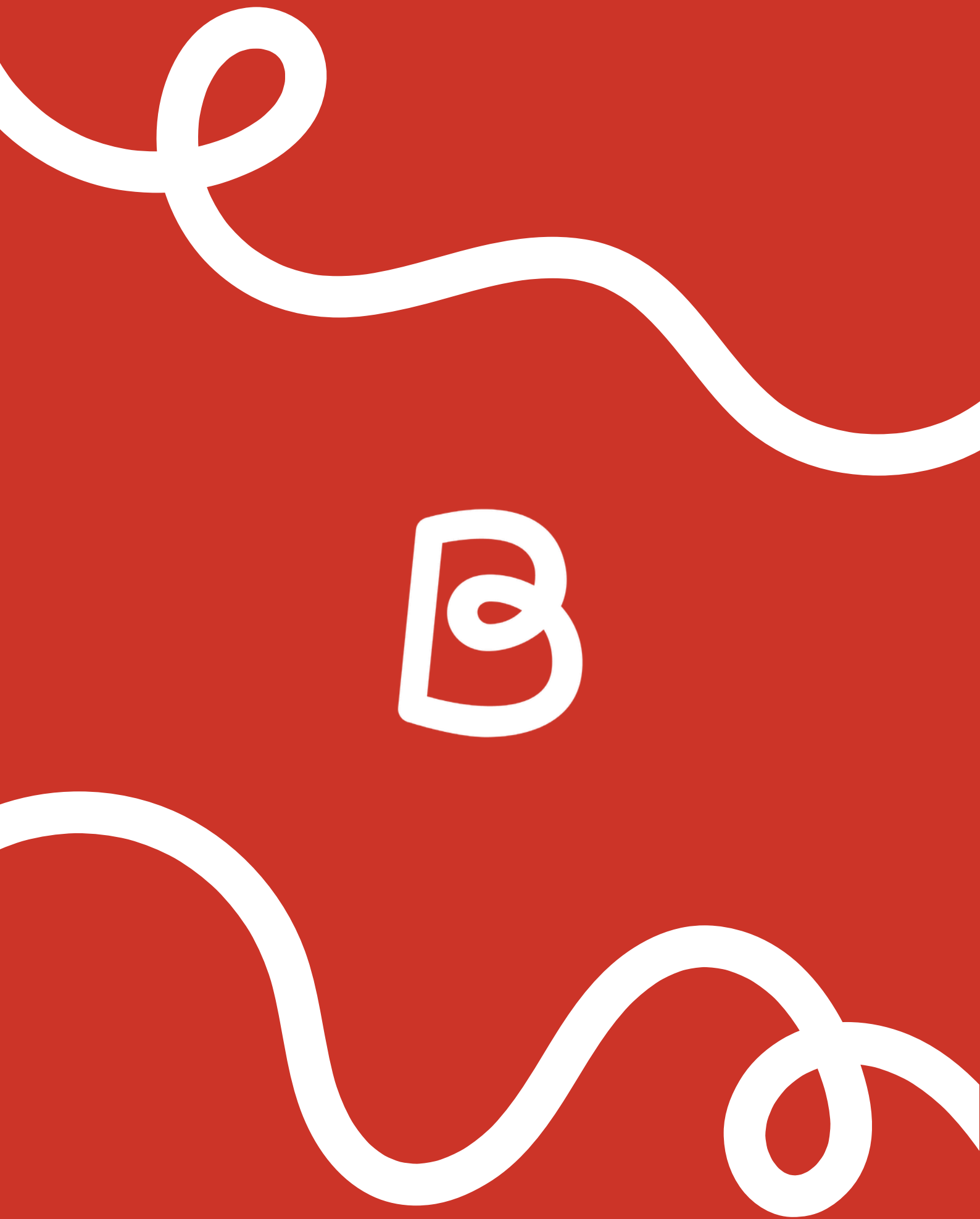




NOTRE PHILOSOPHIE

Nos plats sont cuisinés maison avec des produits de saison et, dans la mesure du possible, bio et issus de producteurs locaux.

Créer du lien, être transparent et soutenir l'économie locale, on y croit à fond !

GRIGNOTAGES

PLANCHE DE FROMAGES 12 €
fromages artisanaux affinés, pain au levain, beurre de ferme

PLANCHE DE CHARCUTERIES 12 €
charcuteries artisanales, pain au levain, beurre de ferme

PLANCHE MIXTE À PARTAGER 22 €
fromages artisanaux et charcuteries artisanales, pain au levain, beurre de ferme

COLLIER ARDENNAIS 7 €
viande de boeuf et porc

CHIPS "SUPERBON" 2,50 €
sel, paprika, sel et vinaigre

PANIER DE PAIN 1,80 €
pain artisanal au levain, beurre de ferme

ENTRÉES

CARPACCIO DE BETTERAVES JAUNES 11 €
pickles de graines de moutarde, mousse à la feta

MOUSSE DE BURRATA 15 €
crackers au levain, huile au basilic

TATAKI DE THON 19 €
mayonnaise yuzu et wasabi

OEUF PARFAIT À LA FLORENTINE 16 €
tombée d'épinards, crème de parmesan

CROQUETTES AUX CREVETTES 1 PC - 11 €
salade de persil plat au citron 2 PC - 20 €

CROQUETTES AU FROMAGE 1 PC - 8 €
salade de persil plat au citron 2 PC - 15 €

PLATS

AMÉRICAIN   24 €
accompagné de frites et d'une belle salade de saison

VOL-AU-VENT 25 €
volaille, double portion de champignons,
accompagné de frites ou quinoa belge

STEAK FRITES SALADE  28 €
sauce au choix : béarnaise, poivre ou champignons

TAGLIATA D'ENTRECÔTE DE BOEUF  32 €
roquette, parmesan, vinaigrette au citron et à l'huile
d'olive

BURRATA   23 €
asperges, légumes de saison, roquette, vinaigrette
balsamique aux fruits rouges

BOULETS À LA LIÉGEOISE  23 €
accompagnés de frites

RAVIOLE AU FROMAGE DE CHÈVRE  25 €
asperges, beurre à la sauge

SALADE CÉSAR  23 €
poulet, oeuf mollet, sauce César, anchois et
croûtons

CURRY VEGGIE     22 €
lentilles vertes, légumes et herbes de saison,
sauce yaourt coco, quinoa

FISH & CHIPS 24 €
frites, sauce gribiche, salade de saison

FILET DE SAUMON RÔTI SUR PEAU  32 €
sauce à l'oseille, purée de pommes de terre à
l'ail, embeurrée de baby épinards

Frites de patate douce +1 €

BURGERS

BURGER LE CLASSIQUE 24 €
viande de boeuf, salade, oignons frits, cheddar, mayo
ketchup, tomate en saison, frites

BURGER BETCH 24 €
viande de boeuf, sauce Cowboy, bacon, comté,
pickles maison, oignons caramélisés, frites

BURGER VEGGIE   22 €
courge rôtie laquée, fromage bleu d'Auvergne, sauce
Dallas, frites

Bun's sans gluten possible, demandez-nous !

SUPPLÉMENTS

FRITES 2,50 €

QUINOA 2,50 €

FRITES DE PATATE DOUCE 3,50 €

PLATS ENFANTS

FISH & CHIPS 13 €
aiguillettes de cabillaud, frites, salade

PÂTES JAMBON-FROMAGE 13 €

TENDERS DE POULET  13 €
bâtonnets de poitrine de poulet pané, frites, salade

DESSERTS

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES  13 €

MOUSSE AU CHOCOLAT  9 €
caramel au beurre salé, chouchous de noisettes

CAFÉ GOURMAND 13 €
café ou thé accompagné de tartelettes du moment et gourmandises

CRUMBLE REVISITÉ  9,50 €
fruit du moment caramélisé et fondant, accompagné de sa boule vanille

PETIT POT DE CRÈME CITRON MERINGUÉE  9,50 €

DAME BLANCHE  11 €
glace vanille, chantilly maison, chocolat noir fondu

DAME BETCH 12 €
glace spéculoos, Baileys et éclats de spéculoos

NOS GLACES ARTISANALES, 100% NATURELLES
1 boule 4,50 € / 2 boules 8 € / 3 boules 12 €
vanille, chocolat, spéculoos, citron, framboise et mangue

SUGGESTIONS DE BOISSONS CHAUDES

CARMELITO 4,90 €
latte au sirop de caramel
NOISELA 4,90 €
latte au sirop de noisette

JUS DE POMME CHAUD ET CANNELLE 4,50 €
JUS DE POMME ET GINGEMBRE CHAUD 4,90 €
LAIT CHAUD VANILLE ET CANNELLE 3,90 €
VIN CHAUD MAISON 7 €

IRISH COFFEE 11 €
FRENCH COFFEE 11 €
ITALIAN COFFEE 11 €
CUBAN COFFEE 11 €

Pour plus de choix, nous nous ferons un plaisir de vous apporter la carte des boissons !

 : végétarien  : végétarien  : sans lactose  : sans gluten

Mention légale : La liste complète des allergènes est disponible sur demande auprès du personnel. Malgré toutes les précautions prises, des traces peuvent être présentes.