

Room Service

Dimanche au jeudi : jusqu' à 21h30

Vendredi & samedi : jusqu' à 22h

À PARTAGER

Tapas Espagnol	34,80€
<i>Jambon de Serrano, nachos sauce cheddar, tortilla de pomme de terre, olives marinées, pointes de Manchego AOP, calamars frits, poivrons farcis au fromage frais, jalapeños.</i>	
Antipasto	34,80€
<i>Prosciutto di Parma, Salami al tartufo, Mortadella di bologna, nodini di bufala, artichauts, olives mix, sticks de mozzarella, grissini.</i>	
❖ Planche végétarienne	31,20€
<i>Houmous, caviar d'aubergines, crackers, dips de légumes, chips de légumes, sauce yaourt, boulettes végétariennes.</i>	

PETITE RESTAURATION

Les Fondues au Fromage Artisanales (2pc)	20,40€
<i>Persil frit, citron, copeaux de parmesan.</i>	
Les Fondues de Crevettes Grises Artisanales (2pc)	24,00€
<i>Persil frit, citron, copeaux de parmesan, crevettes grises.</i>	
Le Duo de Croquettes	22,80€
<i>Croquette de crevettes, croquette de fromage, persil frit, citron.</i>	
Bagel Brioché au Saumon Fumé	25,20€
<i>Bagel brioché garni de saumon fumé, fromage frais à la ciboulette et au citron, salade croquante et oignons rouges.</i>	

PATES

(SPAGHETTI, LINGUINE, PENNE OU TAGLIATELLE)

Ragù à la Bolognaise	26,40€
<i>Haché porc-veau, sauce tomate.</i>	
Carbonara	26,40€
<i>Lardons fumés, crème, poivre noir.</i>	
❖ «Gnocchi Quattro Formaggi»	26,40€
<i>Gorgonzola, parmesan, taleggio, mozzarella.</i>	
Vongole e Pomodori	32,40€
<i>Palourdes (coquillage), tomates cerises, ail, vin blanc, sauce tomate et basilic frais.</i>	
❖ Zucchini Burrata	27,60€
<i>Crème de courgettes, ail, burrata et éclats de pistaches torréfiées.</i>	

BURGER'S CORNER

Cheese Burger	27,60€
<i>Bun nature brioché, steak haché de bœuf « Angus », cheddar, salade, tomate, oignons rouges, ketchup, frites fraîches.</i>	
Texas Burger	30,00€
<i>Bun aux grains de sésames, ail et oignons, steak haché de bœuf « Angus », cheddar, bacon, salade, tomate, oignons frits, sauce barbecue fumée, frites fraîches.</i>	
Fish Burger	33,60€
<i>Pain bagnat, dos de cabillaud pané, sauce tartare maison, oignons, concombre et salade croquante. Servi avec frites fraîches.</i>	
Burger Italien	31,20€
<i>Pain bagnat, steak haché de bœuf Angus, tomate, mozzarella, roquette, pignons de pin, pesto vert et crème de balsamique. Servi avec frites fraîches.</i>	

NOS SALADES

Salade César	30,00€
<i>Lamelles de poulet panées, tomates cerises, croûtons de pain à l'ail, copeaux de parmesan, vinaigrette aux anchois.</i>	
Salade du Pêcheur	30,00€
<i>Dés de saumon en belle-vue, scampis marinés, crevettes grises, avocats, mangue, radis, oignons blancs, œuf dur.</i>	
Salade Caprese	27,60€
<i>Mini tomates colorées, roquette, burrata crémeuse, pignons de pin torréfiés, huile d'olive vierge et crème de balsamique.</i>	

Chers clients, nos équipes sont en mesure de vous communiquer toutes informations utiles sur les 14 allergènes. La composition d'un plat peut varier d'un jour à l'autre. Pensez à vous renseigner à chaque visite. N'hésitez pas à les solliciter !

ENTRÉES FROIDES

Carpaccio d'Entrecôte Fumée	26,40€
<i>Carpaccio d'entrecôte fumée, copeaux de parmesan, pignons de pin grillés, roquette, huile d'olive vierge et mini burrata crémeuse.</i>	
Mosaïque de Poissons en Carpaccio	26,40€
<i>Thon rouge, saumon et cabillaud en fines tranches, feuille de nori, vinaigrette à l'asiatique, sauce soja, wakamé et coriandre fraîche.</i>	
Tomate Crevette Revisitées	22,80€
<i>Tomates colorées, mayonnaise et mousse à la crevette grise, relevées de persil frit et d'une tuile à l'encre de seiche.</i>	

ENTRÉES CHAUDES

Cassiolette de Scampis Sautés à l'Ail	25,20€
<i>Scampis sautés au beurre, relevés d'ail et de persil frais, servis en cassiolette chaude.</i>	
Gnocchi Façon Carbonara Destructurée	24,00€
<i>Gnocchi façon carbonara, guanciale grillé, œuf, poivre noir et parmesan affiné.</i>	
Raviole Artichauts – Pecorino, Zestes de Citron	24,00€
<i>Ravioles farcies aux artichauts, artichauts et tomates confites sautés à l'huile d'olive, crème infusée à la sauge, pecorino et zestes de citron.</i>	

NOS PLATS

L'Américain du Chef	27,60€
<i>Haché pur bœuf, mayonnaise, moutarde, sauce anglaise, échalote, câpres, jaune d'œuf, persil. Servi avec frites et salade fraîches.</i>	
Boulets Sauce Lapin	28,80€
<i>Haché porc/bœuf, bière brune, sirop de Liège, oignons, frites, salade.</i>	
Spare Ribs Mariné aux Epices	33,60€
<i>Spare ribs marinés aux épices, laqués et servis avec ananas du Brésil et sauce barbecue, accompagnés de frites fraîches.</i>	

NOS VIANDES

Tagliata de Bœuf à l'Italienne Grillée	37,20€
<i>Roquette, copeaux de parmesan, crème de balsamique, tomates cerises et huile d'olive.</i>	
Entrecôte de Bœuf Irlandaise (+-350gr)	44,40€
<i>Grillée au charbon, sauce et accompagnement au choix.</i>	
Onglet de Bœuf à l'échalote	37,20€
<i>Déglaçé au vin rouge, croquettes de pomme de terre, salade fraîche.</i>	

NOS POISSONS

Tournedos de Thon Rouge Mi-cuit	37,20€
<i>Tournedos de thon rouge mi-cuit, servi avec un riz sauté aux légumes, parfumé à la coriandre et à la sauce soja, délicatement relevé de graines de sésame torréfiées.</i>	
Dos de Cabillaud Rôti en Nage et Chair de Moules	38,40€
<i>Dos de cabillaud rôti, servi en nage de moules, avec chair de moules, tombée d'épinards à l'ail, échalotes, vin blanc et crème.</i>	
Filet de Bar Snacké	34,80€
<i>Filet de bar snacké, coulis de tomate, condiments façon provençale et purée de pommes de terre onctueuse.</i>	

NOS DESSERTS

Crème Brûlée Maison	14,20€
<i>Aux graines de vanille de Madagascar.</i>	
Crêpes	13,20€
<i>Choix de gout : Sucre ou Nutella.</i>	
Pain Perdu	14,40€
<i>Servis avec une boule de glace vanille, caramel au beurre salé.</i>	
Moelleux Chocolat Maison	15,60€
<i>+/- 15 minutes d'attente.</i>	
Assortiment de Fromages	18,00€
<i>Différentes familles de fromages, sirop de Liège, fruits frais et secs.</i>	