

## **Notre potage du jour**

5,00 €

## **Notre plat du jour**

13,00 €

## **Notre menu du jour (potage, plat, dessert)**

22 €

Servi tous les jours sauf week-ends

### **Nos entrées froides**

Carpaccio de bœuf, huile d'olive extra vierge, copeaux de parmesan, pignons de pins, citron	18,00 €
Saumon fumé et pain nordique	20,00 €

### **Nos entrées chaudes**

Fondus au fromage « Vieux Bruges »	16,00 €
Half & half de croquettes (1 fondu au fromage et 1 croquette de crevettes)	17,00 €
Croquette de biche, lit de champignons des bois, gel aux airelles	17,00 €
Scampis à l'ail	18,00 €
Croquettes artisanales aux crevettes grises de la Mer du Nord	18,00 €
Saint-Jacques de Dieppe rôties, crème de panais à la vanille, julienne de racines de persil à l'huile de noisettes, bacon	19,00 €

### **Pour nos petites canailles... (jusqu'à 10 ans)**

Spaghetti bolognaise	10,00 €
Macaroni jambon / fromage	10,00 €
Boulette sauce tomate, frites	10,00 €
Vol au vent, frites	12,00 €

(\*) Minimum 15 minutes d'attente

Nos viandes proviennent de la Boucherie Sprimont et le bœuf de la Ferme Van Eyck de Gembloux  
Si vous souffrez d'une intolérance alimentaire, nous vous conseillons de vous adresser à notre Maître d'Hôtel  
qui se fera un plaisir de vous renseigner

## Nos Salades

Salade de chèvre chaud lardé, caramélisé au miel	16,00 €
Salade « 3 Clés » ( <i>dés de poulet caramélisés et saté</i> )	18,00 €
Salade Océane ( <i>saumon fumé, truite fumée, scampis poêlés</i> )	22,00 €

## Nos Pâtes fraîches, bio et locales de chez Eggusto

Spaghetti sauce bolognaise ou carbonara	17,00 €
Lasagne al forno (*)	17,00 €
Pâtes (canestri) jambon fromage gratiné (*)	18,00 €
Spaghetti, crème de petits pois au vinaigre balsamique blanc lié au vieux parmesan	20,00 €

## Végétarien - Végan

Noboulettes à la liégeoise ( <i>The Vegetarian Butcher</i> )	17,00 €
Burger végétan, sauce Maison ( <i>The Vegetarian Butcher</i> )	17,00 €
Spaghetti aux tomates et légumes du moment	17,00 €
Blanquette nochicken	17,00 €

## Nos poissons

Filet de saumon rôti aux petits légumes, sauce béarnaise	23,00 €
Tempura de joues de lotte, salade de jeunes pousses d'épinards	24,00 €

(\*) Minimum 15 minutes d'attente

Nos viandes proviennent de la Boucherie Sprimont et le bœuf de la Ferme Van Eyck de Gembloux  
Si vous souffrez d'une intolérance alimentaire, nous vous conseillons de vous adresser à notre Maître d'Hôtel  
qui se fera un plaisir de vous renseigner

## Nos viandes

Magret de canard aigre-doux à l'orange et poivre vert	23,00 €
Schnitzel, mayonnaise au pickles, salade de sucrine	23,00 €
Steak de bœuf BBB, grillé 250 gr, frites fraîches, sauce au choix *	26,00 €
Entrecôte Holstein belge, 300 gr, frites fraîches, sauce au choix*	30,00 €

\* Sauce : archiduc, poivre vert, béarnaise, choron

## Nos plats

Boulettes « maison » : sauce tomate ou liégeoise (*)	16,00 €
Bouchée à la reine	18,00 €
Américain minute, frites fraîches, salade	18,50 €
Emincé de volaille, sauce archiduc	18,50 €
Cassoulet façon asturienne (*)	21,00 €
Choucroute garnie	21,00 €
Poitrine de poule faisane cuite sur coffre, à la brabançonne (chicon braisé, crème de choux de Bruxelles) (2 couverts)	24,00 € p.p.
Jambonneau de la Maison Sprimont, crème de moutarde à l'ancienne	24,00 €

## Nos Burgers

Fish burger	16,00 €
Burger 3 Clés ( <i>boucherie Sprimont</i> )	16,50 €
Burger de biche, confit d'airelles, mayonnaise à la tartufata	17,00 €

(\*) Minimum 15 minutes d'attente

Nos viandes proviennent de la Boucherie Sprimont et le bœuf de la Ferme Van Eyck de Gembloux  
Si vous souffrez d'une intolérance alimentaire, nous vous conseillons de vous adresser à notre Maître d'Hôtel  
qui se fera un plaisir de vous renseigner

## Nos desserts

Mousse au chocolat noir ( <i>66% cacao</i> )	8,00 €
Véritable flan au caramel de Mamy	8,00 €
Crêpes au sucre	8,00 €
Crêpes mikado	9,00 €
Baba au rhum, brunoise de fruits exotiques, chibouste vanille	9,00 €
Caramel, bonbon et chocolat (mousse de caramel, insert mandarine, biscuit croustillant)	9,50 €
Crème brûlée à la vanille de Tahiti	9,00 €
Moelleux au chocolat, cœur coulant (*)	9,00 €
Coupe dame blanche ou dame noire	8,50 €
Coupe brésilienne	8.50 €
Trio de sorbet ( <i>citron, passion, framboise</i> )	9,00 €
Café liégeois- boule glace vanille, espresso, crème fraîche, ( <i>secret du chef, liqueur Kahlua</i> )	9,00 €
Colonel ( <i>2 boules sorbet citron, vodka</i> )	9,50 €
Boucanier ( <i>2 boules sorbet exotique, rhum</i> )	9,50 €
Assiette de fromages ( <i>4 sortes</i> )	10,00 €

(\*) Minimum 15 minutes d'attente

Nos viandes proviennent de la Boucherie Sprimont et le bœuf de la Ferme Van Eyck de Gembloux  
Si vous souffrez d'une intolérance alimentaire, nous vous conseillons de vous adresser à notre Maître d'Hôtel  
qui se fera un plaisir de vous renseigner