

## ENTRÉE FROIDE

ASSIETTE DE JAMBON SERRANO (AVEC ROQUETTE ET HUILE D'OLIVE)	13€
SAUMON FUMÉ D' ECOSSE EXTRA DOUX	14€
SALADE GRECQUE (TOMATE, FETA, CAPRES, OIGNONS, OLIVE)	12€
AVOCATS FARCIS AUX CREVETTES GRISES	16€

## ENTRÉE CHAUDE

COQUILLES ST JACQUES AUX POIREAUX	18€
CROQUETTES AUX- CREVETTES GRISES	14€
SCAMPIS DÉCORTIQUÉS, PETITE SAUCE À L'AIL ET HUILE D'OLIVE	15€

## VIANDES

CÔTE DE VEAU IRLANDAISE, CHICONS ET POMMES DE TERRE	23€
JARRET D'AGNEAU AU FOUR, CHAMPIGNONS, GRATIN DAUPHINOIS	19€
CÔTE D'AGNEAU GRILLÉE FINES HERBES ET GRATIN DAUPHINOIS	21€
PAVÉ DE BOEUF GRILLÉ (250GR)	17€
BLACK ANGUS ENTRECÔTE (300GR)	23€
MI-CUIT DE BŒUF, ROQUETTE ET POMMES RISSOLÉES	19€
PORC IBERICO AVEC CHICONS BRAISÉS	21€

## POISSONS

BAR GRILLÉ ET SA CRÈME D'ÉPINARDS	22€
DORADE GRILLÉE AU ROMARIN	20€
PAVÉ DE CABILLAUD VAPEUR SUR LIT DE PURÉE DE PDT ET OLIVES	23€
SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE	Prix jour
CALAMAR GRILLÉ (MUST DE LA MAISON)	21€
PAVÉ DE SAUMON À L'OSEILLE	20€
WATERZOOI DE LA MER (PLAT TYPIQUEMENT BELGE)	21€

## MOULES

MOULES & FRITES	22€
-----------------	-----

## VOLAILLES

BLANC DE VOLAILLE À L'ESTRAGON	15€
MAGRET DE CANARD RÔTI SAUCE À L'ORANGE ET GRATIN DAUPHINOIS	21€

## SOUPES

SOUPE DU PÊCHEUR	12€
BISQUE DE HOMARD	14€

## MENU ENFANTS

STEAK, FRITES, GLACE DU JOUR

15€