

## Carte

### Entrées

Queues de crevettes, crème de petits pois et lard fumé (7p) 19€

Croquettes chicon gratin 19€

Foie gras maison 22€

### Entrées/plats

Ravioles de homard, bisque de crustacés 19€/28€

Tartare de bœuf à la truffe 18€/24€

### Plats

Pavé de bœuf Angus (280 gr) 27€

Jambonneau, bière de Oignies et moutarde à l'ancienne 27€

Côté de cochon Duroc d'olive, jus corsé aux poivres 28€

Thon rouge en tataki , soja et sésame (250gr) 32€

Poisson du moment prix du jour

Sauces : crème de truffe 5€, jus corsé aux poivres 5€, Mayonnaise maison 2€ Bière de Oignies et moutarde 5€

En plat nous vous proposons des frites à la graisse de bœuf ou la suggestion du moment.

Concernant les allergènes présents dans nos plats, veuillez vous adresser à la salle.

## Menu

Mises en bouche

Entrées

Tartare de bœuf Angus à la truffe

Ou

Queues de crevettes, crème de petits pois et lard fumé (5p)

Trou normand

Plats

Pavé de bœuf Angus (220gr)

Ou

Thon en tataki , soja et sésame (200gr)

Desserts

Suggestion du chef

Ou

Dame blanche chocolat chaud Callebaut

49€ par personne

## Menu bistrot

Jeudi et vendredi midi

Mercredi et jeudi soir

Hors jours fériés et jours de fêtes

### Entrées

Scampis à notre façon (4p)

Ou

Tartare de bœuf Angus aux herbes

### Plats

Émincés de bœuf Angus (180gr), frites à la graisse de bœuf

Ou

Poisson du jour

### Desserts

Mousse au chocolat

Ou

Sorbet citron

29€

