

## ENTRÉES FROIDES

Notre planche à partager (charcuteries italiennes, poivrons farcis, tapenade, focaccia)..... 16 €

Carpaccio de bœuf « Bleue de Prés » sur nid de roquette, pignons de pin, balsamique et huile de truffe ..... 16 €



## ENTRÉES CHAUDES

Calamars frits et sauce tartare maison ..... 17 €

Croquettes de fromage maison..... 12 €

Croquettes de crevettes grises artisanales de Zeebrugge ..... 16 €

Scampis antillais, ail et crème, légèrement piquant ..... 16 €

*Toutes nos entrées peuvent être servies en portion plat moyennant un supplément de 7€, accompagnement inclus.*



## PLATS « BRASSERIE »

Boulets à la liégeoise..... 16 €

Boulets à la provençale ..... 16 €

Américain minute préparé en cuisine..... 21 €

Américain minute à l'italienne (roquette, pignons de pins, huile de truffe, crème de balsamique)..... 23 €

Vol-au-vent ..... 18 €

## PÂTES

Pennes du chef ..... 18 €  
(bolognaise, jambon, champignons, origan et crème) .

Spaghettis aux scampis (tomate, ail, basilic) ..... 18 €

Tagliatelles à la tartufata ..... 19 €

## POISSONS

Le poisson de la semaine..... 26 €

Saumon grillé sur peau, sauce béarnaise, frites et salade ..... 24 €

# LES VIANDES GRILLÉES

(NOTRE SPÉCIALITÉ)

## Cuisson au grill barbecue pierre de lave

« Il imite à merveille la cuisson et les saveurs du barbecue familial ; par ses odeurs qui embaument nos préparations et par la qualité de la cuisson, sans les inconvénients du charbon. »

Hamburger Black Angus Casino ..... **19 €**  
*Sauce casino, cheddar, bacon, oignons caramélisés et frites. Servi avec frites et salade*



Hamburger "pulled pork" ..... **19 €**  
*Cheddar, cornichons, oignons crus, jalapeños*

Hamburger végétarien ..... **19 €**

Entrecôte de bœuf « Bleue des Prés » (400gr) ..... **29 €**

Brochette de bœuf grillée ..... **24 €**  
*Producteur local de Eifel près de Saint Vith*

Entrecôte irlandaise Wexford (viande persillée et gouteuse), frites et salade ..... **32 €**

Côte à l'os à partager façon Café de Paris..... **0,06 €/gr**  
*Cuisson à table dans un beurre à l'ail.*



Tomahawk de bœuf Angus à manger seul ou à partager. .... **0,07 €/gr**  
*Cuisson à table à l'huile d'olive*

Filet d'Aloyau Blanc-Bleu 300gr ..... **23 €**

Filet pur de bœuf Limousin..... **34 €**  
*Producteur local de Eifel près de Saint Vith*

Ribs grillés (+/- 900gr) façon Casino ..... **27 €**  
*Cuisson 12h à basse température*

Tomahawk de porc et sa sauce miel moutarde à l'estragon ..... **25 €**

Mi-cuit de bœuf grillé (roquette, parmesan, balsamique et huile de truffe) ..... **26 €**



### Accompagnements

Frites, croquettes, pâtes, gratin dauphinois, pommes de terre grillées et beurre d'ail

Suppléments sauces chaudes ..... **4 €**

Béarnaise, champignons, gorgonzola, poivre vert

*En cas d'allergie, veuillez vous renseigner auprès de notre personnel.*

