

ENTRÉES FROIDES

Planche à partager 16 €
(charcuteries italiennes, poivrons farcis, tapenade, focaccia)

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

Tomates mozzarella, huile de basilic 18 €



ENTRÉES CHAUDES

Calamars frits et sauce tartare maison 18 €

Croquettes de fromage maison 13 €

Croquettes de scampis et saumon fumé maison 17 €

Scampis antillais, ail et crème, légèrement piquant 17 €

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



PLATS « BRASSERIE »

Boulets à la liégeoise..... 17 €

Américain minute préparé en cuisine 21 €

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

Jambonneau béarnaise 21 €
(+/- 20 min d'attente)

PÂTES

Pennes du chef..... 19 €
(bolognaise, jambon, champignons, origan et crème)

Spaghettis aux scampis 19 €
(façon antillaise, légèrement piquant)

Penne au pesto maison 19 €

POISSONS

Le poisson de la semaine 24 €

Saumon grillé sur peau, sauce béarnaise, frites et salade 25 €

SALADES

Salade italienne 21 €

Salade Buratta, huile de basilic, roquette, tomate séchée 28 €

Salade de scampis et framboises 23 €

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 300gr (viande persillée et gouteuse), frites et salade 32 €

Côte à l'os à partager façon Café de Paris0,06 €/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 300gr23 €

Filet pur de bœuf Limousin 280 gr34 €
Producteur local de Eifel près de Saint Vith

Ribs grillés (+/- 900gr) façon Casino27 €
Cuisson 12h à basse température (+/- 20 min d'attente)

Tomahawk de porc (+/- 380gr) et sa sauce miel moutarde25 €

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 chaudes4 €
Béarnaise, champignons, gorgonzola, poivre vert

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

