

PLANCHES A PARTAGER

Planche italienne	18 €
Planche fritures	20 €
Planche Mixte	29 €
Planche Calamars	18 €



ENTRÉES

Carpaccio de bœuf à l'huile truffe	18 €
Croquettes de fromage maison	14 €
Croquettes de saumon/scampi maison	17 €
Croquettes ardennaises maison	16 €
Terrine de poissons	18 €
Scampis basquaise	18 €

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



POISSONS

Le poisson de la semaine	24 €
Saumon grillé sur peau, sauce béarnaise, frites et salade	25 €
Fish and chips	18 €

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 laqué sauce barbecue	22 € (+/- 20 min d'attente)
Blanquette de volaille à l'ancienne	20 €



Chez nous, la fraîcheur et la qualité sont au cœur de notre cuisine. Nous travaillons en étroite collaboration avec des fournisseurs locaux, comme Le Petit Marché pour nos légumes frais, et la boucherie Laval pour nos viandes, afin de vous offrir des plats préparés avec les meilleurs produits de notre région.

PÂTES

Pennes du chef	19 € (bolognaise, jambon, champignons, origan et crème)
Spaghettis aux scampis	20 € (crème tomatée et ail)
Penne carbonara	19 €

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 frits. 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 €

Entrecôte irlandaise Wexford 300gr (*viande persillée et gouteuse*), frites et salade 32 €

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



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

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

Filet d'Aloyau Blanc-Bleu 300gr 23 €

Filet pur de bœuf Limousin 280 gr 34 €
Producteur local de Eifel près de Saint Vith

Ribs grillés (+/- 900gr) façon Casino 27 €
Cuisson 12h à basse température (+/- 20 min d'attente)

Tomahawk de porc (+/- 380gr) et sa sauce miel moutarde.....25 €

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



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.

