

Entrées froides

Carpaccio truffé, roquette, parmesan, tomates confites, balsamique et pignon de pin	16,50€
Vitello tonnato cuit basse température à l'estragon	17,50€
Saumon gravlax à l'aneth, espuma wasabi, vinaigrette perlée au yuzu et baie rose.	17,50€
Gaspacho de fraise, menthe, basilic, vinaigrette framboise et burrata (Végétarien)	15€
Terrine de courgettes, caviar d'aubergines, tomates séchées, hummus, poivrons grillés (Végan)	16€

Entrées chaudes

Croquettes de crevettes, persil frit et ses crudités	1pc 12€ / 2pc 20€
Fondus au Herve et sa sauce au sirop et à la Tripick 8	1pc 8€ / 2pc 15€
Scampis Black Tiger à la crème et à l'ail	16€
Risotto truffé aux champignons (Végétarien)	16,50€

Salades froides

Salade Saumon gravlax sauce aigrette, aneth et baie rose	entrée 12€/ plat 18€
Salade Italienne à la truffe et Scamorza (possible végétarien sans jambon)	entrée 13€/plat 19,50€

Salades chaudes

Salade chèvre chaud, miel et noix et vinaigrette miel moutarde (végétarien)	entrée 12€/plat 18€
Salade de scampis au sésame, vinaigrette aigre douce	entrée 13€/plat 19,50€

Pâtes

Linguines aux vongoles, ail, persil, vin blanc et piment d'Espelette	18€
Pennes à la mortadelle, asperges vertes, pesto et burrata (possible végétarien sans mortadelle)	19,50€

Plats (avec crudités et accompagnement au choix)

Vol au vent de volaille fermière, croustillant de ris de veau et son chips de peau	18,50€
Boulets liégeois à la Tripick 7 et son chips de lard	1pc 12€ / 2pc 16,50€
Américain haché minute, et sa sauce Martino ou mayonnaise	19€
Suprême de volaille Coq des prés	21€
Pavé de saumon label rouge rôti sur peau	21€
Canard à la Tripick 3	26€

Pièces de bœufs du moment (avec crudités et accompagnement au choix)

Pavé de Bocquillon	23€
Entrecôte de Limousine d'Ardenne	28€
Tagliata de bœuf et sauce à la truffe	25,50€

(Sauces maison : Béarnaise, champignons, poivre vert ou truffe +1€)

Plats du moment

Côte de veau jus tranché à la passion, Hasselbach potatoes et sa déclinaison de carottes	28€
Spare ribs laqué au miel et sa spicy mayo	18€

Accompagnements

Frites maison au blanc de bœuf	supplément 3,50€
Gratin dauphinois maison avec son crumble	supplément 3,50€
Linguines à l'huile d'olive et persil	supplément 3,50€
Crudités : salade lolo rouge et verte, salade feuille de chêne rouge et verte, tomates, concombre, rondelle d'oignons rouge, pousse poireaux, rondelle de radis, persil, dressing mayonnaise	supplément 3,50€
Légumes chauds de saison: asperge verte, jeune carotte, jeune oignon, tête de choux romanesco, purée de choux fleur mauve	supplément 3,50€

Plats enfants

Croustillant de poulet, ketchup, frites compote	11€
Boulet 1pc, frites, ketchup	10€
Mini steak, frites, ketchup	11€
Pennes jambon fromages	9€

Desserts

Moelleux chocolat maison et boule de glace vanille	10,50€
Café/Thé gourmand (mini tiramisu, mini crème brûlée, mini panna cotta)	10€
Café liégeois	9€
Salade de fruit rouge et chantilly	10€
Tiramisu amaretto	10€
Panna cotta vanille et son coulis de fraises	9€
Crème brûlée	9€
Dame blanche	9,50€
Fraise melba	9,50€
Pain perdu, glace vanille et coulis de caramel	9€
Assiette de fromages de chez UGUZON sirop de liège et fruit sec	12€
Trou normand	sans alcool 3€/avec alcool 6€