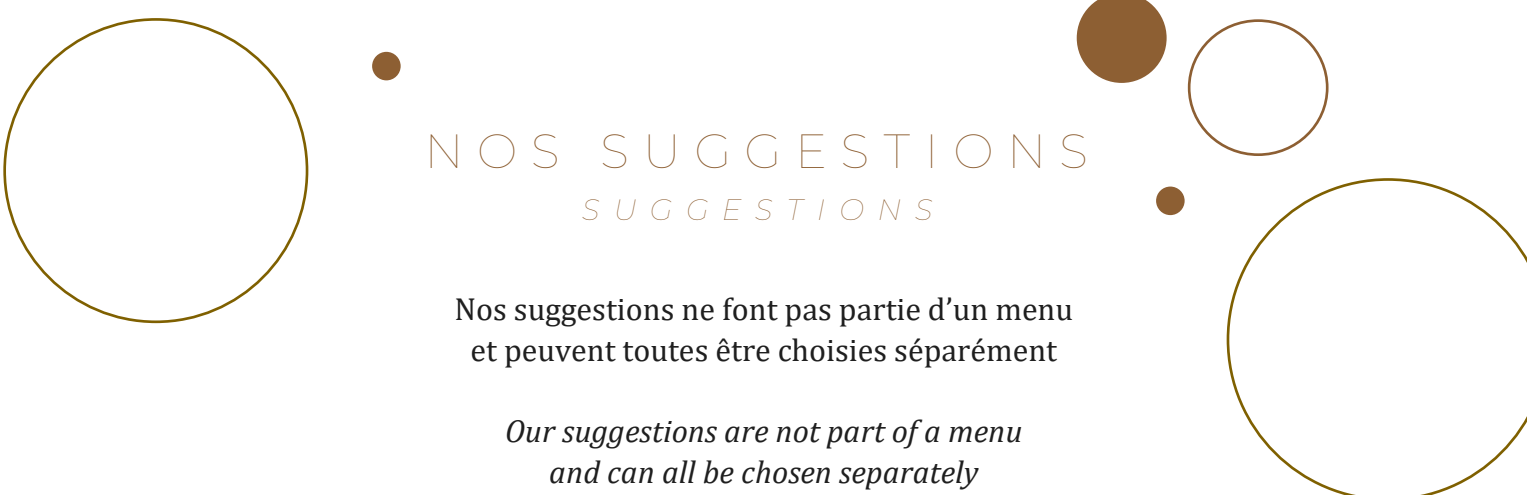




NOS SUGGESTIONS

SUGGESTIONS

**Nos suggestions ne font pas partie d'un menu
et peuvent toutes être choisies séparément**

*Our suggestions are not part of a menu
and can all be chosen separately*

ENTRÉES - STARTERS

Taboulé à la feta et au saumon fumé – 14,9€

Fraîcheur et gourmandise réunies dans une entrée légère et estivale

Tabbouleh with feta cheese and smoked salmon

Carpaccio de bœuf façon Chianina – 19€

Fines tranches de bœuf laqué d'une marinade maison aux herbes

Chianina-style beef carpaccio

PLATS - MAIN DISH

Gambas flambées au Ricard, flan d'aubergine, poivrons rouges sauce
bisque de homard – 28,9€

Shrimps flambeed in Ricard, eggplant flan, red peppers in lobster bisque sauce

Brochette de bœuf grillée, sauce au choix – 25,9€

Grilled beef skewer, sauce of your choice

Salade Bali – Poulet mariné à la sauce Tripick 7, pamplemousse, graines
de brésilienne – 24€

Bali salad - Chicken marinated in Tripick 7 sauce, grapefruit, Brazilian seeds

DESSERT - DESSERT

Charlotte aux framboises – 12,5€

Douceur fruitée et fondante pour finir en beauté

Raspberry charlotte - A fruity, melt-in-the-mouth treat to end on a high note

MENU LUNCH À 29.9€
LUNCH MENU - 29.9€

ENTRÉES - STARTERS

Carpaccio de bœuf truffé
Truffled beef carpaccio

OU

Croquettes au fromage
Cheese croquettes

OU

Toast aux champignons
Mushroom toast

PLATS - MAIN DISH

Boulet liégeois à la sauce Tripick, frites
Local specialty meatball with Tripick 7 sweet-salty sauce, French Fries

OU

Pâtes bolognaise maison
Homemade Bolognes pasta's

OU

Salade César
Caesar salad

DESSERT - DESSERT

Sorbet du moment ou café
Sorbet of the day or coffee