

**Menu lunch du mois d'Avril**  
**Servi tous les jours midi et soir du 1<sup>er</sup> au 30 Avril inclus**

Petites mises en bouche chaudes et froides

\*\*\*\*\*

Roulade d'aubergine feta tomate et basilic

Ou

Tempura de scampi sauce à l'ail **+3,00€**

Ou

Saumon fumé pomme granny smith et sa rémoulade de céleri rave

\*\*\*\*\*

Suprême de volaille aux pêches et au miel

Ou

Cordon bleu sauce archiduc et ses pâtes

Ou

Jarret d'agneau caramélisé au sucre d'aubel

Ou

Solettes meunières purée **+5,00€**

\*\*\*\*\*

Tartelette au citron meringuée

Ou

Blanc mangé à la rhubarbe

Ou

Plateau de fromages affinés belge et du monde **+6,00€**

**19,95€**

**Formule vins compris : +16,00€**

- Terre Dieu Blanc (Sauvignon)
- Terre Dieu Rosé (Grenache et Syrah)
- Terre Dieu Rouge (Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon)

**!!! Cartes de paiement non-acceptées pour ce menu !!!**  
**!!! Tous changements dans le menu vous seront facturés à la carte !!!**

**Menu du mois d'Avril**  
**Servi tous les jours midi et soir du 1<sup>er</sup> au 30 Avril inclus**

Petites mises en bouche chaudes et froides

\*\*\*\*\*

Asperges de Malines à la flamande

Ou

Salade folle de magret de canard fumé et ses copeaux de foie gras

Ou

Gambas décortiqués marinés à l'ail

\*\*\*\*\*

Filet d'agneau sauce au thym légumes de saison gratin dauphinois **+4,00€**

Ou

Filet mignon de bœuf sauce choron

Ou

Dos d'aiglefin aux asperges de Malines sauce mousseline **+6,00€**

\*\*\*\*\*

Banofée

Ou

Gratin de fruits frais

Ou

Plateau de fromages belges et du monde **+6,00€**

**29,95€**

**Formule vins compris : +16,00€**

- Terre Dieu Blanc (Sauvignon)
- Terre Dieu Rosé (Grenache et Syrah)
- Terre Dieu Rouge (Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon)

**!!! Tous changements dans le menu vous seront facturés à la carte !!!**

## Nos suggestions du mois d'Avril

### Nos entrées

Roulade d'aubergines feta tomate et basilic	15,95€
Tempura de scampi sauce à l'ail	13,95€
Saumon fumé pomme Granny Smith et sa rémoulade de céleri rave	16,95€
Asperges de Malines à la flamande	16,95€
Salade folle de magret de canard fumé et ses copeaux de foie gras	18,95€
Gambas décortiqués marinés à l'ail	16,95€

### Nos plats

Suprême de volaille aux pêches et au miel	16,95€
Cordon bleu sauce archiduc et ses pâtes	17,95€
Jarret d'agneau caramélisé au sucre d'aubel	16,95€
Filet d'agneau sauce au thym légumes de saison et gratin dauphinois	25,95€
Filet mignon de bœuf sauce choron	24,95€
Dos d'aiglefin aux asperges de Malines sauce mousseline	22,95€

### Nos desserts

Tartelette citron meringuée	7,00€
Blanc mangé à la rhubarbe	9,00€
Banofée	8,00€
Gratin de fruits frais	8,00€