

# MENU

BY BRUNO GRECO

## *L'apéro sympa*

COMPOSEZ VOTRE PLANCHE

4 CHOIX : 17€ • 6 : 23€ • 8 : 29€

BITTERBALLEN

CROQUETTES DE JALAPEÑOS 

TEMPURAS DE SCAMPIS

MINI CROQUETTES DE FROMAGE 

POULET CROQUANT

ROULEAUX DE PRINTEMPS VÉGÉTARIENS FRITS 

STICKS FRITS DE MOZZARELLA 

GYOZA

CALAMAR À LA ROMANA

FALAFEL 

ONION RINGS 

YAKITORI POULET

SERVIS TOUTE  
LA JOURNÉE



Une allergie / intolérance ?  
Signalez-le à votre serveur

## A partager

<b>NACHOS CHEDDAR SALSA, JALAPEÑOS</b> 🌿	14 €
<b>ASSIETTE GOURMANDE</b> Olives, champignons à l'ail, gressini, artichaut mariné, mortadelle, Jambon de Parme, tomme aux poivres	23 €
<b>BITTERBALLEN &amp; MOUTARDE (8 PC)</b>	10 €
<b>ASSIETTE DU CHASSEUR</b> Terrine de gibier, confit d'oignon, jambon de marcassin, quenelle de mousse de canard et pain toasté	24 €
<b>AILES DE POULET(8 PC) &amp; POTATOES</b> Sauce barbecue maison	16 €
<b>CAMEMBERT AU FOUR</b> 🌿 Sirop de Liège, accompagné de mouillettes de pain de campagne	16 €
<b>FRICASSÉE DE SCAMPIS (10 PC)</b> Duo de sauces froides (ail et piment)	19 €
<b>SÉLECTION DE SALAISONS ITALIENNE PRÉPARÉES MINUTE</b> Jambon de Parme affiné 24 mois découpé à la Berkel, cacciatore salame del nonno, olives, grissin, tomates confites à l'huile	29 €

Laissez-vous tenter  
par notre **sélection**  
**de salaisons italiennes**  
préparées minute.



Découpé à la



## Les traditionnels

<b>VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DES BOIS</b> 	12 €
Huile de noix	
<b>TOAST HEALTHY</b>	16 €
Houmous, poulet à la citronnelle, grenade, roquette, tomates	
<b>FILET AMÉRICAIN, FRITES, SALADE</b>	24 €
<b>CLUB SANDWICH</b>	21 €
Pain, salade, œuf poêlé, bacon, escalope de poulet, tomates, mayonnaise, fromage, frites	
<b>CROQUE-MONSIEUR OU MADAME</b>	16 €
<b>CROQUE SAUMON</b>	19 €
Philadelphia aux fines herbes	
<b>BOULETTES À LA LIÉGEOISE</b>	1 PIÈCE : 14 € PIÈCES : 18 €
Frites, salade	
<b>SALADE TERRE &amp; MER</b>	20 €
Scampis, volaille, coriandre, émulsion curry-coco	
<b>SALADE NIÇOISE</b>	23 €
Tataki de thon, haricots verts, crème d'anchois, œuf et olives	
<b>SALADE VÉGÉTARIENNE</b> 	17 €
Artichaut, champignons, olives, kimchi, œuf, vinaigrette soja	
<b>TOAST SAUMON FUMÉ</b>	19 €
Fromage blanc aux fines herbes, méli-mélo de salades	
<b>BOUCHÉE À LA REINE AUX PLEUROTTS</b>	22 €
Frites, salade	
<b>LE CURRY DE LÉGUMES ET SON RIZ GOURMAND</b> 	16 €



## Pâtes

<b>SPAGHETTI AL RAGÙ</b> Porc/boeuf & légumes	18 €
<b>PENNES CHICON PORTO ET SES LARDONS</b>	19 €
<b>PENNES AUX SCAMPIS, COURGETTES, CRÈME TOMATE</b>	22 €
<b>PENNES FAÇON MAMY</b> Jambon à l'os, sauce fromagère de Maredsous	19 €
<b>RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS DES BOIS</b> Émincés de volailles	24 €
<b>LE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET KORN</b> 🌱	22 €

## Burgers

<b>FISH</b> Pain brioché, poisson pané, sauce tartare maison au wasabi, salade, potatoes	23 €
<b>L'ENTREPÔT</b> Pain brioché, steak haché de bœuf, tomates, cheddar, œuf sur le plat, sauce bbq, salade, frites	24 €
<b>LE VÉGÉTARIEN</b> 🌱 Pain brioché, hamburger de légumes, crème avocat maison, salade, frites de patates douces	23 €



*The gourmet choice!*



- > une entrée au **cinéma Pathé** de Verviers valable 1 an
- > 8 € de réduction chez **La Traversée, Dao Verviers & Forestia**
- > une entrée chez **Unlimit à Verviers** (séance découverte)
- > une entrée à La Chocolaterie **Darcis**
- > une séance chez **Miami Sun**

## Le coin des carnivores

FILET PUR DE BŒUF SUR PIERRE SAUCE AU CHOIX	37 €
Légumes chauds, purée de céleri, beurre maître d'hôtel	
STEAK DE BŒUF, FRITES, SALADE, SAUCE AU CHOIX	30 €
FILET DE CANETTE	29 €
Sauce à l'orange, grenailles au romarin, légumes rôtis	
ENTRECÔTE DE BŒUF (300 GR)	35 €
Frites, légumes chauds, sauce au choix	
VIANDES D'EXCEPTION MATURÉES <i>by Goeders</i>	
accompagnées de pommes grenailles, légumes chauds au sel de Guérande et sauce au choix.	
CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS BY GOEDERS • 1 KG 200	100 €
CÔTE DE BŒUF SIMMENTHAL BY GOEDERS • 1 KG 200	97 €

*Sauce au choix :*  
*poivre, champignons-crème, béarnaise, à l'orange*

## Les poissons

SOLE FAÇON MEUNIÈRE	44 €
Beurre, persil, citron, pommes de terre vapeur, légumes chauds	
FILET DE CABILLAUD RÔTI	31 €
Sauce mousseline, pommes de terre vapeur, épinard frais au beurre, moules	
TRUITE MEUNIÈRE OU ARDENNAISE	28 €
Meunière : beurre et jus de citron, frites	
Ardennaise : lardons, oignons, grelots, vin blanc, frites	
HOMARD RÔTI (ENTIER)	56 €
Beurre d'ail et aneth, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	

Démarrez  
la journée, notre

*Buffet  
Petit-déjeuner*

**accessible à tous,**  
tous les jours  
de 6h30 à 11h

*Aussi  
disponible  
en formule  
light  
ou express*

## Les plats à partager

PRIX PAR PERSONNE

<b>CHILI CON CARNE MAISON</b> 🍲 Guacamol, tacos et piments doux	19 €
<b>BLANQUETTE DE VEAU TRADITIONNELLE ET SON RIZ BASMATI</b>	23 €
<b>LA BOUILLABAISSE FAÇON BRUNO</b> Rouget, saumon, aigle fin, scampis, gambas, rouille, croûtons, gruyère	28 €
<b>ASSIETTE DE LÉGUMES GOURMANDS ET SA MOUSSELINE MONTÉE MINUTE</b> ✓	14 €

## Menu Kids

1 APÉRO SANS ALCOOL  
+ 1 PLAT AU CHOIX  
+ 1 DESSERT GLACÉ  
• 18€ •

Spaghetti bolognaise  
Boulette à la liégeoise, salade, frites  
Vol au vent, salade, frites  
Poisson pané, écrasé de pommes de terre, épinard

## *Suggestions gibier*

### **ENTRÉES**

<b>CARPACCIO DE BICHE CONCASSÉ DE NOISETTES</b>	19 €
Salade de chicon	
<b>TERRINE DE GIBIER</b>	18 €
Confit d'oignon, pain grillé	
<b>VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DES BOIS</b>	14 €
Huile de noix, chips de Marcassin	

### **PLATS**

<b>CIVET DE BICHE À LA FRANÇAISE</b>	28 €
Oignons grelots, carottes, lardons, champignons	
<b>FILET DE MARCASSIN</b>	27 €
Réduction miel moutarde à l'ancienne	
<b>STEAK DE BICHE</b>	34 €
Croûte de spéculoos, sauce poivrade	
<b>SUPRÊME DE FAISAN</b>	31 €
Sauce Barolo (champignons des bois)	

*Tous nos gibiers sont accompagnés de pommes Amandine  
et leur garniture automnale*

## *Menu de l'automne*

**3 services à 49 € • 5 services à 60 €**

CARPACCIO DE BICHE/CONCASSÉ DE NOISETTES /  
SALADE DE CHICONS

OU

TERRINE DE GIBIER DE NOS ARDENNES/  
CONFIT D'OIGNONS/PAIN GRILLÉ

\* \* \* \* \*

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DES BOIS,  
HUILE DE NOIX, CHIPS DE MARCASSIN

OU

FRICASSÉE DE SCAMPIS/LÉGUMES CROQUANTS

\* \* \* \* \*

TROU NORMAND

\* \* \* \* \*

CIVET DE BICHE À LA FRANÇAISE,  
POMMES AMANDINE

OU

LE DOS DE CABILLAUD RÔTI SUR PEAU MOUSSELINE,  
POMMES VAPEUR PERSILLÉES,  
ÉPINARD FRAIS TOMBÉ AU BEURRE, MOULES

\* \* \* \* \*

VAUTION ET SA GLACE VANILLE

OU

DÉGUSTATION DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS

## Bar à glace



CHOIX DE PARFUM / 1 BOULE • 3 €  
Servi avec crème fraîche

**Au choix :**

**Glace :** vanille, chocolat, stracciatella, noisette, banane, fraise

**Sorbet :** citron, poire, limoncello, mangue

**Topping / 1 choix • 1€ :** sauce chocolat, caramel beurre salé, coulis de fraises, croustillant de cookies, mangue et son coulis, meringue

## Desserts

BRÉSILIENNE	11 €
COUPE AMARENA Cerise amarena, glace vanille	12 €
FONDANT AU CHOCOLAT crème anglaise, chantilly	12 €
DAME BLANCHE OU DAME NOIRE Chocolat chaud et chantilly	11 €
LE DUO DE TARTES RÉGIONALES Tarte au riz, Vaution et glace vanille, chantilly	14 €
GOURMANDISE PASSION MERINGUÉE	12 €
ASSORTIMENT SUCRÉ À PARTAGER (2 CVT)	23 €
SÉLECTION DE FROMAGES DU PAYS (4 SORTES) Sirop de Liège, pain brioche	14 €
IRISH COFFEE - ITALIAN COFFEE - FRENCH COFFEE	13 €

**L'ENTREPÔT**  
*L'entrepôt*  
Dine & Lounge