



Entrées

- Tartare de Saint-Jacques et tomate, fraîcheur de salade croquante et toast doré 19€
- Feuilleté italien croustillant, jambon italien, roquette, pesto et copeaux de parmesan 16€
- Ravioles au ris de veau, jus corsé aux morilles et persil 20€
- Velouté d'asperges servi dans son bol croustillant, lardons gourmands 16€

Plats

- Côtes d'agneau grillées, légumes chauds de saison et sauce parfumée au thym 28€
- Magret de canard rôti au four, sauce à l'orange, asperges façon thaï au sésame 27€
- Sole meunière, légumes de saison 32€
- Tagliata de bœuf, roquette, tomates séchées, parmesan et huile de truffe 31€
(provenance producteur local BILLA) - servi saignant

Tous nos plats sont servis avec frites, croquettes, purée au choix

Desserts

- Pain perdu brioché, fruits rouges, sirop d'érable et glace vanille 10€
- Charlotte à la poire, tout en légèreté 12€
- Moelleux au chocolat, caramel beurre salé et glace vanille 12€
- Café glacé des lutins ardennais (Chouffe Coffee & glace moka) 11€

Cuisine ouverte de 18h30 à 20h30 - Ouvert vendredi et samedi soir

Nos plats contiennent des allergènes. La composition de nos produits peut varier d'un jour à l'autre.

Nos prix sont TTC, en euros, service inclus. Carte à pda 10/4/26.