

À Partager

Man'ouché au Za'atar
aioli aux herbes, 14 euros

Toast Cannibal,
16 euros

Rilette de Sardines
au Whisky, 14 euros

Gougères à la 'Tête de
Moine', 14 euros

Saucisses Sèches de chez
Geert Vermeire, 12 euros

Entrées Froides

Mousse de Jambon, Paleta Ibérique, Cornichons
22 euros

Carpaccio de Boeuf Holstein Façon 'Harry's Bar'
23 euros

Duo de Saumon au Nori, Vinaigrette à la Gueuze
24 euros

La Tomate Crevette
20 euros (1pc) ou 28 euros (2pc)

Huîtres au Raifort et Vodka ou Nature
7 euros la pièce

Entrées Chaudes

Huîtres au Gratin 'Expo 58'
8 euros per piece

Oeuf Frit Robinson Façon 'Meurette'
24 euros

Anguilles et 'Petits-gris' au Vert
24 euros

Croquettes de Crevettes
17 euros (1pc) ou 28 euros (2pc)

Flan de Légumes de Saison, Noisette, Sauce au Vieux Gouda
18 euros ou en plat 25 euros

Gratin de Tourteau au Confit de Chicons
28 euros

Ravioles d'Écrevisse, Bisque, Chou Pointu
23 euros ou en plat 29 euros

Informations sur les allergènes : disponibles sur demande.

Plats – Poisson

Merlan Frit Colbert, Sauce Tartare
26 euros

Cabillaud 'à l'Ostendaise'
31 euros

Sole 'Belle Meunière'
Prix de la pêche

Plats – Viande

Steak au Poivre des Gorilles
34 euros

Canard à l'Orange, Navet Glacé
35 euros

Les Boulets à la Liégeoise
26 euros

Vol-au-Vent :
Traditionnelle (Boulette de Veau)
26 euros
À la Royale (Ris de Veau)
34 euros
Écrevisse (Sauce Nantua)
34 euros

Américain dans la Tradition
28 euros

En Accompagnements :

Pomme Purée, Frites Maison ou Pâtes
Grecques Artisanales

Salade Verte, Salade de Chicons ou
'Mille-Feuille' de Légumes Chauds

Toute demande supplémentaire sera facturée.

Desserts

Meringue Glacée au Rhum
12 euros

Café Liégeois, Glace Vanille
10 euros

Brioche en Pain Perdu, Pommes Rôties
11 euros

Tarte Soufflée au Chocolat, Glace, Sauge
14 euros

'Ceci n'est pas une gaufre.'
9 euros

Fromages Belges de Saison
12 euros

*Le Petit bon bon travaille avec des
produits frais, certains peuvent
être indisponibles.*

*Christophe
HARDIQUES
"homme de
cuisine"*