

À Partager

Man'ouché au Za'atar
Aioli aux Herbes, 14 euros

Toast Cannibal,
16 euros

Rillettes de Sardines
au Whisky, 14 euros

Gougères à la 'Tête de
Moine', 14 euros

Entrées Froides

Mousse de Jambon, Paleta Ibérique, Cornichons
22 euros

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

Crispy Rice, Tartare de Saumon à la Vinaigrette Kimchi
24 euros

Huîtres au Raifort et Vodka ou Nature
7 euros la pièce

Entrées Chaudes

Huîtres au Gratin 'Expo 58'
8 euros la pièce

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)

Gratin de Tourteau de la Mer du Nord, Fondue de Poireau
& Gingembre
28 euros

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

Information sur les allergènes : disponible sur demande.

Plats – Poisson

Filet de Dorade Royale à la Plancha,
Sauce Vin Blanc, Artichaut
34 euros

Cabillaud 'à l'Ostendaise'
33 euros

Sole 'Belle Meunière'
400g - Prix de la pêche

Plats – Viande

Steak au Poivre des Gorilles
Mignon - 34 euros
Filet Pur - 44 euros

Magret Canard Landais à l'Orange,
Navet Glacé'
35 euros

Les Boulets à la Liégeoise
26 euros

Vol-au-Vent de Poulet Fermier :
Traditionnel (Boulettes de Veau)
26 euros
Royal (Traditionnel & Ris de Veau)
34 euros
Nantua (Traditionnel & Écrevisses)
34 euros

Américain dans la Tradition
28 euros

En Accompagnements :

Pomme Purée ou Frites Maison à la
Graisse de Boeuf

Salade Verte ou Salade de Chicons

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

Moelleux au Chocolat, Glace Vanille
14 euros

'Ceci n'est pas une gaufre'
11 euros

Fromages Belges de Saison
12 euros

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

*Christophe
HARDIQUES
"l'homme de
cuisine"*