

À Partager

Man'ouché au Za'atar aioli
aux herbes (V), 16 euros

Rillettes de Sardines
au Whisky, 16 euros

Gougères à la 'Tête de
Moine' (V), 16 euros

Le Boudin du Moment au
Moutarde Savora, 13 euros

Entrées Froides

Mousse de Jambon, Paleta Ibérique, Cornichons
24 euros

Carpaccio de Boeuf Holstein Façon Harry's bar
25 euros

Crispy Rice, Tartare de Saumon
à la Vinaigrette au Kimchi
25 euros

Entrées Chaudes

Huitre au Gratin 'Expo 58'
10 euros par pièce

Oeuf Frit Robinson Façon 'Meurette'
25 euros

Croquette de Crevettes
19 euros (1pc)

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

La pâte ou Raviole du Moment
25 euros ou en plat 30 euros

Plats – Légumes

La Portion de Tarte du Moment (V)
25 euros

Américain de Betterave (V)
27 euros

Informations sur les allergènes : disponibles sur demande.

Plats – Poisson

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

Cabillaud à l'Ostendaise
35 euros

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

Plats – Viande

Steak au Poivre des Gorilles
Mignon - 35 euros
Filet Pur - 45 euros

Les Boulets à la Liégeoise
28 euros

Vol-au-Vent :
Traditionnel (Boulettes de Veau)
30 euros
Royal (Traditionnel & Ris de Veau)
36 euros
Nantua (Traditionnel & Écrevisses)
36 euros

Américain dans la Tradition
29 euros

En accompagnements :

Pomme Purée, Frites Maison à la
Graisse de boeuf

Salade Verte ou Salade de Chicons

Toute demande supplémentaire sera facturée.

V = Végétarien

Desserts

Meringue Glacée au Rhum
16 euros

Dame Blanche
14 euros

Brioche en Pain Perdu, Pommes Rôties
14 euros

Moelleux au Chocolat, Glace Vanille
15 euros

«Ceci n'est pas une gaufre»,
Glace au Cidre
13 euros

Fromages Belges de Saison
13 euros

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

Christophe
Hardiquet
"l'homme de
cuisine"