

Consultez nos
ardoises
pour les suggestions
du jour...

Nos Entrées

Tartare de saumon au citron vert, à l'aneth et échalotes	14 €
Chiffonnade de jambon Serrano, roquette et parmesan	11,50 €
Burrata au pesto, roquette et parmesan	12 €
Bisque de homard servie avec crème et petits croûtons	11 €
Foie gras de canard, toasts de pain et compote d'oignons	14 €
Coupe de mozzarella "billes", tomates cerise, pesto et parmesan	10 €

Nos salades

La salade César au poulet mariné, parmesan, tomates cerise, croûtons et salade romaine	19 €
La salade Italienne au jambon de pays, salade, mozzarella et tomates cerise, copeaux de parmesan et pesto	19,50 €
La nordique au saumon fumé, pommes vapeurs, salade romaine, tomates cerise et crème ciboulette	19,90 €
Salade végétarienne aux légumes de saison grillés, parmesan et pesto	18 €
Carpaccio de saumon, accompagné de frites maison et salade, crème ciboulette	19,90 €
La chèvre chaude aux toasts de chèvre et miel, noix et tomates cerise	18,50 €
La Lyonnaise aux lardons et magret fumé, petits croûtons et tomates cerise	19 €

Nos Plats

ENVIE DE Viandes

La pièce du boucher accompagné de frites maison et sauce béarnaise maison	18 €
Entrecôte 300gr accompagné de frites maison et sauce au poivre noir maison	25 €
Tartare de bœuf charolais accompagné de frites maison, mesclun	19 €
Magret de canard poêlé, pommes grenailles rôties et jus au romarin	26 €
Souris d'agneau confite au miel et au romarin, pommes grenailles confites et jus aux épices douce	26 €
Filet de poulet poêlé accompagné d'un écrasé de pommes de terre	19,50 €
Escalope milanaise au veau accompagné de pâtes, sauce tomates ails basilic	23 €

ENVIE DE Poissons

Tartare de saumon au citron vert et crème ciboulette, à l'aneth, échalottes et huile d'olive	22,90 €
Pavé de saumon rôti riz façon pilaf et beurre blanc aux échalottes	22,90 €
Filet de bar snacké, poêlé de légume estivales et pesto vert	23 €
Pavé de thon juste saisi, écrasé de pommes de terre aux olives et coulis de poivrons piquillos	23 €

...

ENVIE DE

Gnocchis parfumés à la crème de truffe, gratinés aux parmesan, mesclun	18,50 €
--	---------

Nos Pizzas

Margherita : sauce tomate, mozzarella, origan, basilic	11 €
Napolitaine : sauce tomate, mozzarella, olives, anchois, câpres, origan	14 €
Régina : sauce tomate, mozzarella, jambon, champignon origan	15,50 €
Calzone : soufflé avec jambon, mozzarella, œuf, origan	15 €
Quattro formaggi : sauce tomate, origan, mozzarella, gorgonzola, taleggio, Parmigiano, reggiano, reggiano	17 €
Végétarienne : sauce tomate, mozzarella, origan et légumes grillés	16 €
Salmone : base crème fraîche, origan, mozzarella, saumon fumé, roquette	19,50 €
Burratina : sauce tomate, burrata, tomates cerise, roquette et jambon de parme, origan	19,90 €
Paolo : base de crème fraîche, origan, mozzarella, poulet, lames de parmesan, roquette	18,50 €
Parma : sauce tomate, origan, mozzarella, jambon de pays, lames de parmesan, roquette	19,50 €
Quatre saison : sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichaud, poivrons	17 €
pizza au thon : sauce tomate, mozzarella, thon, olives, artichaut, œuf	16,80 €

Nos Desserts

Brioche façon pain perdu, caramel laitier et sa glace vanille	8,20 €
Moelleux au chocolat noir caramel fleur de sel et sa glace vanille	8 €
Salade de fruit frais de saison et sorbet aux choix	8 €
Crème brûlée "classique" parfumée à la vanille	8 €
Tiramisu "maison" aux spéculos et amaretto	9 €
Café / Chocolat Liégeois	8 €
Dame Blanche (glace vanille, sauce chocolat et chantilly)	8 €
Coupe Amarina (glace vanille, cerises confites, chantilly)	8,50 €
Coupe Colonel (sorbet citron, vodka "Grey Goose"	9 €
Sorbet au choix (3 boules) Cassis, framboise, mangue, ananas, citron vert, citron jaune, fruit de la passion	9 €
Café gourmand	8 €
Sélection de fromages du moment	10 €
	11 €

Nos Menus

Menu du jour

24,90€

uniquement le midi

Plat du jour
café / thé gourmand



Menu de L'Artistes

35€

Entrée, Plat, Dessert,
verre de vin / soda

Happy Hour 17h - 22h

Bière 25cl 50cl

Goudale	4€	6,50€
Affligem	4€	6,50€
Chouffe	5€	10€
Blanche	4€	8€
Bière de saison	5€	8€

Cocktails à partir de 6,50€

Avec ou sans alcool

Vin au verre

Rouge / Blanc / Rosé

à partir de 5€ 15cl

à partir de 8€ 25cl

voir carte Happy Hour

Entrée

Chiffonnade de jambon Serrano,
roquette et parmesan

Coupe de mozzarella "billes",
tomates cerise, pesto
et parmesan

Tartare de saumon
à l'aneth, échalottes et huile d'olive

Plat

Filet de poulet poêlé
accompagné d'un écrasé
de pommes de terre

La pièce du boucher
accompagné de frites
et sauce béarnaise maison

Filet de bar snacké,
poêlé de légume estivales et
pesto vert

Dessert

Moelleux au chocolat noir
caramel fleur de sel et
sa glace vanille

Salade de fruit frais de saison

Café / Thé Gourmand

Les suppléments d'accompagnement sont
à demander à la prise de commande et
seront facturés 2,90€.

Vous êtes allergiques ou intolérants ?
Merci de nous interroger. Des
informations sur les allergènes à
déclaration obligatoire contenus
dans les plats vous seront transmis
avec plaisir par le personnel du
restaurant.