

Les entrées

Carpaccio de bœuf - copeaux de parmesan, céleri vert, roquette -	14,50
Toast au saumon fumé – fromage frais à la ciboulette -	14,50
La tomate aux crevettes grises du nord et ses garnitures	16,50
Le véritable parme et son petit melon cavailon	15,50
Les scampis à l'ail	15,50
Les scampis façon « Coup d'cœur »	15,50
Les moules gratinées à « l'escargot »	14,50
Les petites fondues au fromage (parmesan et emmental) et ses garnitures	11,00
Les croquettes aux crevettes grises du nord et ses garnitures	15,50
Le duo de fondue au fromage et croquette aux crevettes grises	13,50

Les salades

La caprese - carpaccio de tomates et sa mozzarella di Bufala, huile au basilic	14,50
La César à notre façon – salade, œuf, copeaux de parmesan, poulet croustillant	15,50
La saumon fumé – salade, saumon fumé, fromage frais à la ciboulette, pdt et garnitures	16,50
L'assiette italienne – salade de roquette, mozzarella di Bufala, jambon de parme, légumes grillés et caviar d'aubergines	17,00
L'assiette végétarienne – taboulé, légumes frits, légumes grillés et vapeur	15,00

Les pâtes

Linguine bolognaise	12,50
Linguine alle vongole - ail, persil, vin blanc – palourdes	17,50
Linguine « végétarienne » - tapenade d'aubergines, oignons rouges, tomates cerises	14,50

Les p'tits

Le p'tit bolo	7,00
Le p'tit américain - crudités, p.frites -	10,00
Les boulettes sauce tomate - p.frites -	9,50
Le p'tit steak haché - crudités, p.frites -	9,50

Tous nos prix sont en euros, TVA et services inclus

Plats de la mer

Baby Homard en belle vue	24,00
Baby Homard rôti alla tartufata et son risotto au parmesan	26,00
Tourteau en belle vue	19,50
Tourteau farçi gratiné et son risotto au parmesan	24,00
Le duo de tomates aux crevettes grises du nord - crudités et p. frites -	26,00
Le trio de solettes tout simplement meunières - salade, purée de p. de terre maison	23,00
La poêlée de Saint Jacques et scampis	24,50
- sauce crème vin blanc, crevettes grises, poireaux et risotto au parmesan -	
La cassolette de l'écailler	23,00
- assortiment de coquillages juste cuits, ail, vin blanc, persil, p. grenailles -	
Le poisson en suggestion	PDJ

Les casseroles de moules

Marinières	23,50	Roquefort	24,50
Vin blanc	24,50	Curry	24,50
Ail & Crème	24,50	Poulette	25,50
Diable	24,50	Coup d'Œur	26,50

Les plats du boucher

Le filet américain préparé ou pas – crudités, œuf dur, p. frites -	18,50
Le tartare à l'italienne – carpaccio de tomates, p. frites	18,50
Les boulettes à la sauce tomate ou à la sauce liégeoise – p. frites -	16,50
Le filet mignon de bœuf - beurre maitre d'hotel -	18,50
Le cuberoll (entrecôte) irlandais (+/- 350 gr) - beurre maitre d'hotel -	24,50
La cassolette de rognons de veau trifolati – champignons, vin blanc, ail, persil	19,00
L'escalope façon Sorrentina – mozzarella, parmesan, pesto, jambon parme	18,50
Le burger du moment	17,50
La grande brochette « Coup d'œur » et sa sauce au choix	19,50

Nos sauces maison 3,50

Béarnaise - Poivre vert - Poivre concassé - Archiduc - Roquefort

Nos accompagnements

Nos féculents : P. frites – p. croquettes – pâtes – purée de p. de terre maison	2,50
Nos accompagnements froids : Salade de tomates - salade mixte	4,50
Nos accompagnements chauds : Bouquetière de légumes de saison	8,00

Tous nos plats peuvent être également emportés ou livrés* !

Vous avez une allergie ou une intolérance ? Merci de le signaler auprès de votre serveur