

## Entrées

<i>Le potage du jour</i>	4.50 €
<i>Le saumon fumé, persil, échalotes hachées et ses toasts</i>	13.00 €
<i>Le foie gras de canard, pain brioché et confit d'oignon aux poires</i>	15.00 €
<i>La salade de truite fumée aux haricots verts et vinaigrette au lambic</i>	11.00 €
<i>La découverte de Jambon de nos Ardennes</i>	12.00€
<i>Les fondus au fromage et ses garnitures</i>	11.00 €
<i>Les croquettes de crevettes grises fabriquées dans notre restaurant</i>	16.00 €

## Les poissons

<i>Les moules de Zélande de 1<sup>er</sup> choix (Goudmerk) « à votre façon »</i>	22.00 €
<i>La Truite de la Leffe (+/- 250 gr)</i>	~ Meunière 16.00 €
	~ Ardennaise 17.00 €
	~ Ecrevisses 18.00 €
<i>Sole Meunière</i>	26.00 €
<i>Le saumon rôti d'écosse « label rouge », tagliatelles et petits légumes, réduction d'échalotes et au vin blanc écrémé</i>	18.00 €



*Toute personne allergique peut demander des informations.*

## Les viandes « Gilain » servies avec un mesclun et frites



<i>Pièce de boeuf (250 gr)</i>	18.00 €
<i>Entrecôte</i>	22.00 €
<i>Sauce au choix:</i>	2.00 €
<i>Poivre vert, archiduc, béarnaise, roquefort, provençale, beurre maître d'hôtel</i>	
<i>Assiette de légumes du marché</i>	7.00 €
<i>L'américain comme vous ne l'avez jamais mangé (coupé au couteau)</i>	18.00 €
<i>L'Osso bucco à la milanaise et tagliatelles</i>	20.00 €
<i>Le ris de veau de cœur « Meunière »</i>	24.00 €
<i>Menu « enfant » du jour (plat + dessert)</i>	10.00 €

*N'hésitez à demander nos suggestions*

## Les volailles

<i>Le filet de poulet « cordon bleu », légumes du jour, frites, sauce moutarde à l'ancienne.</i>	15.00 €
<i>Le suprême de pintadeau rôti au four, jus monté au beurre, gratin de pommes de terre aux cèpes</i>	17.50 €

*La cuisine est un art et tout art demande patience.*

*Toute personne allergique peut demander des informations.  
Nous nous efforçons de privilégier les producteurs de proximité.*