


Avec votre apéro

La planche apéritive chaude du moment	25€
La planche apéritive froide du moment	28€


*Nos planches varient au gré des saisons et des inspirations du chef.
N'hésitez pas à demander à nos serveurs, ils se feront un plaisir de vous en dire plus !*

Entrées

La fondue au fromage maison et ses crudités 	1 pièce - 12€ 2 pièces - 20€
La croquette de crevettes grises maison et ses crudités	1 pièce - 14€ 2 pièces - 24€
La tomate-crevettes	1 pièce - Prix du jour

Plats

Côté Brasserie

Les boulettes sauce tomate et leurs légumes	22€
Les boulets à la liégeoise	24€
Le tartare de bœuf coupé au couteau et ses pickles de légumes	25€
Le burger de bœuf sauce maison, pickles, cheddar et crudités	24€
Le vol au vent des Terrasses et son feuilleté	26€
Le vol au vent aux morilles et son feuilleté	30€
Le steak d'halloumi et ses garnitures 	24€

Côté Viande • Sauce au choix : béarnaise, poivre, beurre maître d'hôtel, archiduc

L'entrecôte du moment, ses crudités et sa sauce au choix	42€
Le filet pur de bœuf et ses crudités	45€

Côté Poisson

Le classique duo de solettes meunière, sa purée et ses crudités	37€
---	-----

Côté Salade

Les tomates-crevettes	2 pièces - Prix du jour
La salade César aux anchois et parmesan	29€

Pour les enfants

La solette et sa purée	15€
Les pâtes jambon-crème	15€
Le cheeseburger junior	15€
Le blanc de poulet rôti et sa purée	15€
La boulette sauce tomate et ses frites	15€

Desserts

La dame blanche turbinée minute et ses garnitures	12€
Le colonel	12€
Le moelleux au chocolat et sa glace vanille turbinée minute	12€
La crème brûlée	12€
L'île flottante et ses amandes effilées	12€
Le café gourmand	15€
L'assortiment de fromage de chez Damien Avalosse	15€



LES TERRASSES

DE L'ÉCLUSE

Menu

Entrées

Ceviche de bar parfumé à la livèche, oignons rouges croquants, agrumes frais et touche d'huile vanillée
ou
Asperges croquantes, burrata fondante, condiment au basilic et éclats de noisettes torréfiées

PLATS

Magret de canard rôti, aubergine confite, pommes dauphine et jus à l'orange
ou
Lieu jaune, asperges vertes et fèves des marais, fumet crémé, huile au basilic et salade printanière

DESSERTS

Tartelette à la rhubarbe, crème légère à la vanille, gel de rhubarbe et glace vanille
ou
Financier au chocolat, déclinaison de fruits rouges et glace vanille turbinée minute
ou
Assortiment de fromages de chez Damien Avalosse (+5€)

Menu 2 services : 39€

Menu 3 services : 49€

Menu 4 services : 60€

ALLERGÈNES

Si vous désirez des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos produits, notre responsable vous renseignera volontiers.

Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut changer.



LES TERRASSES



DE L'ÉCLUSE

Suggestions

Entrées

Asperges, saumon fumé et mousseline	28€
Langoustine juste saisie, tomates confites maison, croûtons croustillants et condiment tomaté	25€
Carpaccio de bœuf Holstein fumé, légumes pickles, huile à la truffe et copeaux de truffe fraîche	24€

Plats

Filet de bar rôti, petits pois printaniers, fèves des marais et oignons caramélisés	27€
Côte à l'os Maruccia maturée flambée au whisky et ses garnitures - pour 2 personnes	120€
Salade de saumon fumé, toast croustillant à la ciboulette espuma de pommes vertes	32€
Tartare de thon frais coupé au couteau, frites et salade croquante	29€
Chèvre chaud sur lit de salade, vinaigrette miel-thym et fruits secs croquants 	32€
Rigatoni pesto, basilic, asperges et citron  supplément saumon fumé (+8€)	24€

Desserts

Cheesecake citron vert et spéculoos	13€
Génoise moelleuse, fraises au poivre Timut, sorbet basilic et crème citronnée	13€