

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

Asperges vertes et blanches, condiment d'ail confit et pancetta

ou

Carpaccio de daurade, gel acidulé, pomme verte et pain torréfié

PLATS

Volaille farcie aux champignons, chicons braisés et jus réduit

ou

Merlu en croûte d'herbes, polenta, poêlée de légumes et sauce bisquée

DESSERTS

Riz au lait et caramel beurre salé

ou

Pavlova au citron et sorbet basilic - pomme verte

ou

Assortiment de fromage 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 à la flamande 	28€
Notre croque fermier à la truffe, condiment truffé - à partager... ou pas!	35€
Crèmeux de poireaux, poireaux confits, pickles de moutarde 	24€

Plats

Daurade entière, polenta et garnitures anisées	32€
Côte à l'os Maruccia maturée flambée au whisky et ses garnitures - pour 2 personnes	120€
Salade fraîche de saumon fumé, toast ciboulette espuma de pommes vertes	32€
Salade de chèvre chaud, vinaigrette miel thym et fruits du mendiant 	32€
Rigatoni pesto basilic, asperges et citron  supplément saumon fumé (+8€)	24€

Desserts

Cheesecake citron vert et spéculoos	13€
Baba au rhum des Terrasses, crème légère vanille	14€