

Avec votre apéro

Assiette de jambon San Daniele • 150gr	15€	Toasts burrata, tomates fraîches,	
Assiette de mortadelle • 150gr	12€	coulis de tomate	4 pièces - 15€
Mini croquettes crevette • 9 pièces	20€	Scampis enrobés de panko, sauce cacahuète,	
Mini croquettes fromage • 9 pièces 	14€	jeunes oignons	7 pièces - 17€
Mini croquettes volaille • 9 pièces	16€	Calamars frits, jalapeños, sauce aigre-douce	9 pièces - 18€
Houmous aux épices Medina		Nachos fondants au cheddar, tomates, jalapeños	
et son pain pita grillé 	15€	et guacamole 	19€

Entrées

Fondu au fromage maison 	1 pièce - 10€ 2 pièces - 18€
Croquette de crevettes grises maison	1 pièce - 13€ 2 pièces - 23€
Duo de croquettes maison	21€
Thon snacké minute, sauce cacahuète & condiments	22€
Moules marinière et chorizo • 400gr	23€
Gnocchis au coulis de petits pois, guanciale grillée	20€
Carpaccio de tomates, espuma de burrata, jambon Serrano	19€
Vitello tonnato	21€

Plats

Côté Brasserie

Rigatoni au pesto de basilic & tomates  supplément gambas • 8€	22€
Salade niçoise	29€
Salade océane	35€
Salade César	27€
Tartare de bœuf coupé au couteau façons américain, frites fraîches	25€
Vol au vent "maison" frites fraîches	25€
Vol au vent "maison" aux morilles, frites fraîches	30€
Burger de bœuf, sauce maison, frites fraîches	24€
Boulette sauce tomate, frites fraîches	22€
Boulets liégeois, frites fraîches	23€
Rigatoni all'arrabbiata, chair à saucisse, burrata	25€

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

Entrecôte du moment, frites fraîches, crudités, sauce au choix	43€
Filet pur, frites fraîches, salade, sauce au choix	46€
Filet de volaille jaune, maïs caramélisé, guacamole & chimichurri	28€

Côté Poisson

Tartare de thon, façon américaine, frites fraîches, salade	28€
Duo de solettes, purée maison, salade	39€
Baby homard snacké, beurre citron-coriandre, taboulé frais	33€
Steak de thon juste snacké, guacamole, sauce chimichurri & condiments, frites fraîches	29€
Filet de sébaste, ratatouille, sauce bisquée, polenta au parmesan	29€

À partager

Entrecôte • 800gr	85€
Épaule d'agneau confite au romarin et miel, légumes, taboulé frais	85€



LES TERRASSES

DE L'ÉCLUSE

Menu

Entrées

Carpaccio de tomates, espuma de burrata & jambon Serrano
ou
Vitello tonnato

PLATS

Filet de sébaste, ratatouille, sauce bisquée, polenta au parmesan
ou
Filet de volaille jaune, maïs caramélisé, guacamole & chimichurri

DESSERTS

Fromage blanc à la vanille, huile d'olive fruitée, fruits rouges de saison, crumble croustillant
ou
Pêche rôtie, glace au thym, jus caramélisé
ou
Assortiment de fromages de chez Damien Avalosse (+5€)

Menu 2 services : 42€

Menu 3 services : 49€

Menu 4 services : 60€

Pour les enfants • -12 ans

Solette et purée maison	15€
Rigatoni jambon-crème	15€
Cheeseburger sauce ketchup et frites fraîches	15€
Boulette sauce tomate et frites fraîches	15€

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

Desserts

Moelleux au chocolat, glace vanille turbinée minute	11€
Ile flottante	12€
Dame blanche turbinée minute	11€
Crème brûlée	11€
Colonel	12€
Fraise Melba	12€
Café gourmand	15€
Fromage blanc à la vanille, huile d'olive, fruits rouges de saison, crumble	11€
Pêche rôtie, glace au thym	11€
Plateau de Fromage de chez Damien Avalosse	15€

Tous nos desserts sont faits maison