

## Avec votre apéro

|                                          |     |                                                |                |
|------------------------------------------|-----|------------------------------------------------|----------------|
| Assiette de jambon San Daniele • 150gr   | 15€ | Brushetta aux champignon des bois              |                |
| Toast au saumon gravlax                  |     | et fromage de chèvre • 4pcs                    | 17€            |
| et creme de celeri rave                  | 18€ | Scampis enrobés de panko, sauce cacahuète,     |                |
| Mini croquettes cheddar jalapanos • 8pcs | 18€ | jeunes oignons                                 | 7 pièces - 17€ |
| Mini croquette serrano manchego • 8pcs   | 18€ | Calamars frits, jalapeños, sauce aigre-douce   | 9 pièces - 18€ |
| Mini croquettes poulet thaï • 8 pièces   | 18€ | Nachos fondants au cheddar, tomates, jalapeños |                |
| Houmous aux épices Medina                |     | et guacamole                                   | 19€            |
| et son pain pita grillé                  | 15€ |                                                |                |

## Entrées

|                                                                            |                                |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Fondu au fromage maison                                                    | 1 pièce - 10€   2 pièces - 18€ |
| Croquette de crevettes maison                                              | 1 pièce - 13€   2 pièces - 23€ |
| Duo de croquettes maison                                                   | 21€                            |
| Lard cuit à basse température, déclinaison de céleri-rave                  | 19€                            |
| Tortellini au confit de bœuf, crème de parmesan et éclats de pancetta      | 21€                            |
| Raviole de betterave farcie au chèvre, crème de framboise et parmesan      | 19€                            |
| Gravlax de saumon, écume de wasabi et radis croquants                      | 21€                            |
| Feuilleté aux champignons des bois, éclats de noisettes et huile de persil | 21€                            |

## Plats

### Côté Brasserie

|                                                                                                  |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Boulette sauce tomate, frites fraîches                                                           | 22€ |
| Boulets liégeois, frites fraîches                                                                | 23€ |
| Vol au vent "maison" frites fraîches                                                             | 25€ |
| Vol au vent "maison" aux morilles, frites fraîches                                               | 30€ |
| Burger de cabillaud, sauce tartare et pain au charbon végétal                                    | 25€ |
| Burger de bœuf, sauce maison, frites fraîches                                                    | 24€ |
| Rigatoni all'arrabbiata, chair à saucisse, burrata                                               | 25€ |
| Rigatoni au pesto de basilic et tomates • supplément gambas 8€                                   | 22€ |
| Risotto aux champignons des bois, ail noir et noisettes                                          | 23€ |
| Salade de Saint-Marcellin pané, vinaigrette au sirop de Liège                                    | 28€ |
| Salade de roquette, lamelles de poulet, patate douce et miel-moutarde                            | 27€ |
| Salade Océane • gravlax de saumon, thon rouge, gambas, mousse de poisson, croquette de crevettes | 35€ |

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

|                                                                                |     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Entrecôte du moment, frites fraîches, salade, sauce au choix                   | 40€ |
| Filet pur, frites fraîches, salade, sauce au choix                             | 43€ |
| Tartare de bœuf coupé au couteau façon américain, frites fraîches              | 25€ |
| Escalope de veau farcie, poêlée d'épinards, pommes paille et espuma d'ail noir | 31€ |
| Côte à l'os du moment 1,2kg • 2 personnes                                      | 95€ |

### Côté Poisson

|                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tartare de thon façon américaine, frites fraîches et salade                             | 28€ |
| Duo de solettes, purée maison, salade                                                   | 39€ |
| Steak de thon juste snacké, guacamole, sauce chimichurri et condiments, frites fraîches | 29€ |
| Lieu noir, risotto de couscous perlé, jus anisé et fenouil                              | 30€ |



# LES TERRASSES

DE L'ÉCLUSE

## Menu

---

### ENTRÉES

Gravlax de saumon, écume de wasabi et radis croquants

ou

Feuilleté aux champignons des bois, éclats de noisettes et huile de persil

### PLATS

Lieu noir, risotto de couscous perlé, jus anisé et fenouil

ou

Escalope de veau farcie, poêlée d'épinards, pommes paille et espuma d'ail noir

### DESSERTS

Tartelette à la figue, crème montée, glace vanille

ou

Tartare de mangue, espuma d'ananas et sorbet passion

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.