

Avec votre apéro

Duo de jambons affinés	19€	 Bruschetta aux champignons des bois et fromage de chèvre • 4pcs	17€
Cuisses de grenouilles croustillantes, espuma d'ail confit	18€	Scampis enrobés de panko, sauce cacahuète, jeunes oignons • 7pcs	17€
 Mini croquettes cheddar jalapeños • 8pcs	18€	Calamars frits, jalapeños, sauce tartare • 9pcs	18€
Mini croquette serrano manchego • 8pcs	18€	Terrine de chevreuil, confit d'oignon, toast au levain	18€
Mini croquettes poulet • 8 pièces	18€		
 Houmous aux épices Medina, focaccia maison	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€
Foie gras poêlé, pain d'épices, chutney de coing	21€
6 huîtres fine de Claire n°3, vinaigre d'échalote	22€
Ris de veau braisé, chou chinois, jus au saté de Chine	21€
 Ravioles de betterave farcie au chèvre, crème de framboise et parmesan	19€

Plats

Côté Brasserie

Américain préparé, frites fraîches, salade	25€
Boulette sauce tomate, frites fraîches	22€
Boulets liégeois, Herve et peket, frites fraîches	25€
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 brillat-Savarin truffé • supplément ris de veau 10€	25€
 Risotto aux champignons des bois, espuma d'ail confit	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 gourmande • terrine de gibier, magret de canard séché, foie gras poêlé, croquette de gibier	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€
Filet de biche, pommes dauphines au parmesan, chicon braisé, céleri-rave	34€
Tomahawk irlandais 1,2kg • 2 personnes	95€

Côté Poisson

Tartare de thon, noisettes torréfiées, pommes, huile de persil	28€
Duo de solettes, purée maison, salade	39€
Steak de thon juste snacké, butternut rôti, condiment noisette-cidre	29€



LES TERRASSES

DE L'ÉCLUSE

Menu

ENTRÉES - 21 euros

Tartare de bœuf et huîtres, espuma de pomme et calvados
ou
Saint-Jacques snackée, lard confit, céleri-rave fumé

PLATS - 31 euros

Sébaste snacké, raviole de légumes grillés, hollandaise aux herbes
ou
Magret de canard, betterave, prune rôtie, pomme bouchon

DESSERTS - 11 euros

Tiramisu monté minute, café intense, mascarpone
ou
Mousse légère à la poire, poire pochée à la vanille, glace chocolat
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, crème anglaise et amandes effilées	12€
Dame blanche turbinée minute	11€
Crème brûlée	11€
Le colonel	12€
Café gourmand	15€
Pain perdu, glace speculoos	11€
Tiramisu monté minute, café intense, mascarpone	11€
Mousse légère à la poire, poire pochée à la vanille, glace chocolat	11€
Plateau de Fromage de chez Damien Avalosse	15€

Tous nos desserts sont faits maison