

## *Entrées*

*Cuisses de grenouilles*

*Beurre à l'ail*

*15€*

*Carpaccio de boeuf*

*Roquette, parmesan et crème balsamique*

*16€*

*Fondus parmesans*

*14€*

*Scampi ail frais crème*

*15€*

## *Pâtes*

*Spaghetti ail et piments*

*15€*

*Les cannelloni maison*

*16€*

*Linguine aux vongoles*

*Tomates cerises, ail, vin blanc, persil plat*

*20€*

*Penne à l'arrabiata de Michel et Yvonne*

*Lardons, Napolitaine, piment*

*15€*

## *Plats*

*Les boulets de grand maman*

*Sauce lapin avec ses belles grosses frites*

*23€*

*Poisson de jour selon arrivage*

*Jardinière de légumes*

*--€*

*Milanèse de veau*

*20€*

*Le retour de l'osso buco*

*Oignons, carottes, cèleri, vin blanc*

*26€*

## *Grillades*

*Notre belle brochette de boeuf*

*Mesclun et sauce tartare*

*24€*

*Côtes d'agneau au beurre d'ail et cumin*

*Jardinière de légumes*

*26€*

*Côtes de cochon de lait légèrement saumurées*

*22€*

*Tagliata de bœuf Australien*

*Roquette, tomates séchées, copeaux de parmesan, et crème balsamique*

*26€*

*Nos plats et nos grillades sont servis avec des frites maison, des tagliatelles, des croquettes, ou des pommes  
petées*

## *Desserts*

*Coupe amarenas*

*7€*

*Traditionnelle crème brûlée*

*7€*

*La dame blanche*

*Boule de glace vanille et chocolat chaud maison, crème chantilly*

*7€*

*Le fameux café Liégeois à la paille et pekete*

*8€*

*L'incontournable brésilienne*

*Glace vanille, caramel et nougat maison, crème chantilly*

*8€*

*Assiette de fromages*

*En fonction du marché*

*10€*

