

## *Entrées*

### *Cassolette de vongoles*

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

*14€*

### *Carpaccio de veau*

*Huile de truffe, copeaux de truffe et tuile de parmesan*

*17€*

### *Fondus parmesan*

*13€*

### *Brochette de scampi*

*Sauce cocktail*

*15€*

## *Pâtes*

### *Tagliatelle aux scampi*

*Ail, vin blanc, tomate fraiche, basilique*

*19€*

### *Tortellini parmesan caviar de tomates*

*17€*

### *Linguine aux couteaux de mer*

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

*19€*

### *Penne à l'arrabiata de Michel et Yvonne*

*Lardons, Napolitaine, piment*

*15€*

## *Plats*

*Américain préparé minute*

*avec ses belles grosses frites*

**17€**

*Solettes meunière*

**21€**

*Coquelet simplement rôti au four*

*Salade de chicons, mayonnaise*

**17€**

*Jarret d'agneau*

*3 poivres crème*

**22€**

**Grillades**

*Pavé de bœuf Australien*

*Sauce béarnaise*

**26€**

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

*Jardinière de légumes*

**25€**

*Côtes de cochon de lait légèrement saumurées*

**21€**

*Paillarde de veau*

*Ail frais, et champignons de Paris*

**26€**

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

## *Desserts*

*Parfait fraises*

*9€*

*Traditionnelle crème brûlée*

*7€*

*La dame blanche*

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

*7€*

*Assortiment de 3 sorbets*

*6€*

*Nougat glacé*

*8€*

*Tranche de javanais*

*Crème anglaise*

*6€*

*Assiette de fromages*

*En fonction du marché et sirop d'Aubel*

*10€*

## *Incontournables*

*Boulets de grand maman*

*Salade ou compote de boscop*

*16€*

*Osso buco de veau*

*26€*

*Linguine vongoles*

*20€*

*Tagliata de bœuf Australien*

*26€*

*Escalope de veau Milanèse*

*20€*

*Les cannelloni maison*

*16€*

*Sur la terrasse, en période de beau temps, je vous propose un tableau de suggestions adaptées*

