



Menu Bistrot

19€/pers

Flamiche au Maroilles
Ou
Salade de chèvre chaud

Carbonnade flamande, frites fraîches, salade
ou

Fish and Chips

Crêpes au sucre
ou
Mousse au chocolat

Menu Authentique

22€/pers

Assiette de saumon fumé et toast grillé
Ou
Frisée aux lardons œuf poché

Moules marinière frites fraîches
Ou
Pavé de saumon et tranche de saumon fumé, servi sur sa pomme au four
Ou
Filet de poulet sauce forestière, frites fraîches, salade

Gaufre liégeoise, boule de glace vanille, crème fouettée
Ou
Mi-cuit au chocolat, boule de glace spéculoos
Ou
Mousse au spéculoos



Menu Ecailler

31.50€/pers

3 huîtres dégustation et son verre de vin blanc (par personne)

Plateau Signature (pour 2 personnes)

3 fines de Claire N°2, 2 palourdes, 4 crevettes roses, 2 amandes, 2 praires, bulots,
crevettes grises

Tarte fine aux pommes, caramel, glace vanille

Ou

Brioche façon pain perdu

Forfaits boissons

5€ : 25cl de vin blanc ou rouge Ou 25 cl bière

8.50€ : vin blanc et rouge à discrétion jusqu'au dessert, eaux minérales plate et gazeuse

1.50€ : café ou thé

Ces menus sont proposés pour les groupes de 10 à 150 personnes. Le choix des plats, identiques pour tout le groupe, doit être communiqué 1 semaine à l'avance.