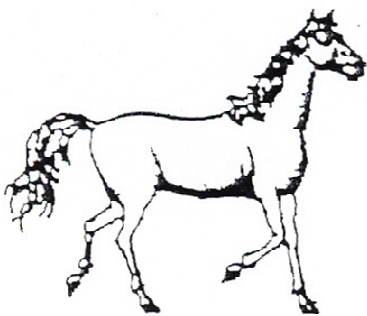


## *Petite restauration*

<i>Croque Monsieur crudités</i>	9
<i>Croque Hawaï crudités</i>	9
<i>Lasagne</i>	9
<i>Spaghetti bolognaise</i>	12
<i>Carbonara</i>	12
<i>Pesto</i>	12
<i>Boulettes sauce tomate</i>	12
<i>Frisée aux lardons</i>	13
<i>Tartare de bœuf façon chef</i>	
<i>ou préparé par vos soins</i>	16
<i>Tomates crevettes (en saison)</i>	16

## *Entrées*

<i>Les croquettes de fromage</i>	10
<i>Les croquettes aux crevettes</i>	13
<i>Le carpaccio de bœuf, foie gras et parmesan</i>	14
<i>Le toast champignons crème</i>	15
<i>Les escargots à l'ail</i>	15
<i>Les scampis</i>	
<i>Tienne (ail)</i>	12
<i>Terre Madame (ail, crème, ciboulette)</i>	13
<i>Haie Sainte Catherine (tomate, crème, échalotes, piments doux)</i>	13
<i>Rochette (crème, curry jaune)</i>	13
<i>Roche Buant (crème, curry Thaï, oignons)</i>	14
<i>Salazine (crème, curry rouge, tomate, piments)</i>	14



## Nos viandes

<i>Le pavé de bœuf (300 gr)</i>	<i>Bouchat (beurre maître d'hôtel)</i>	20
	<i>Hêtre Pourpre (poivre vert, crème)</i>	22
	<i>Haie Collaux (champignons, crème)</i>	22
	<i>Ry d'Août (Roquefort, crème)</i>	22
	<i>Bailoy (Béarnaise)</i>	23
	<i>Chaussée de Dinant (tomate, crème, ail, oignons, champignons, lardons)</i>	23
<i>La broche de bœuf et ses sauces froides</i>		22
<i>Le jambonneau, moutarde à l'ancienne (20 min)</i>		18
<i>Le dindonneau sauce grand-mère</i>		18
<i>Le magret de canard du moment (sauce à la RedBocq, gratin de courgettes et carottes, pommes grenailles au thym)</i>		24

## Nos poissons

<i>La lotte en papillote (20 min)</i>	18
<i>Château (brunoise de légumes, aillade au citron, crème)</i>	
<i>Sources (brunoise de légumes, aillade au basilic, crème, vin blanc)</i>	
<i>Moulin (brunoise de légumes, aillade aux piments, vin blanc)</i>	
<i>Jeu de balle (brunoise de légumes, oignons, crème, curry thaï)</i>	
<i>Grotte des Nutons (poivrons, oignons, haricots, crème, curry rouge)</i>	
<i>La truite meunière</i>	15
<i>Les filets de rougets sauce du chef</i>	22
<i>Le saumon en croûte aux petits légumes et tagliatelles (20 min)</i>	22

## Les desserts

<i>Mousse au chocolat</i>	5	<i>Crème brûlée</i>	5
<i>Dame blanche</i>	6	<i>Brésilienne</i>	6
<i>Profiteroles au chocolat</i>	7	<i>Sorbet du jour</i>	6