



Menu Brasserie

Du vendredi au dimanche et jours fériés

12h – 14h

Les plats

<i>Salade du Chef</i>	16 €
<i>Tartare de bœuf du Chef</i> (env. 180g)	21 €
frites et salade	
<i>Pluma de porc</i> (env. 200g)	22 €
sauce chimchurri, frites et salade	
<i>Tataki de thon</i> (env. 180g)	23 €
sauce à la japonaise avec ses algues Wakamé	
<i>Ribs de bœuf confit</i> (env. 300g)	24 €
sauce barbecue, frites et salade	

Les Tapas

<i>Fuet</i> (environ 160g)	9 €
saucisse sèche très fine, légèrement poivrée – Spécialité de Catalogne	
<i>Jamon Serrano reserva</i> (14 mois)	40g 7 €
	80g 13 €
<i>Patatas Bravas</i>	7 €
<i>Nachos</i>	8 €
Chips de maïs – 1 sauce au choix (salsa, guacamole, cheddar) sauce supplémentaire : 0,50 €	
<i>Piment padron</i>	8 €
Piments verts doux frits, fleur de sel et poivre du moulin	
<i>Croquetas jamon</i> (5 pièces)	9 €
incontournable croquettes espagnoles au jambon ibérique	

Menu enfant à 11 €

(jusqu'à 12 ans)

Finger fish frites	Glace
ou	ou
Filet de poulet frites	Churros « fer à cheval », Nutella

Les desserts

<i>Dessert du moment</i>	8 €
(selon disponibilité)	
<i>Churros</i>	8 €
« fer à cheval » au Nutella	
<i>Poire pochée des gourmands</i>	9 €
poire pochée à l'hibiscus, crumble chocolat, glace pêche	
<i>Le cookie tout chaud</i> (6 min de cuisson)	9 €
cookie noisette et praliné en cassiolette avec sa boule de glace vanille	
<i>Sphère café</i>	10 €
biscuit spéculos, cœur café et sa robe de chocolat blanc	
<i>Buena Chocolat</i>	10 €
biscuit moelleux, crémeux chocolat noir et sauce chocolat	
<i>Café gourmand</i>	11 €
Expresso Costadoro, nos desserts miniatures de la carte Thé gourmand (sup. 1€)	
<i>Nos liégeois</i>	12 €
Café, Chocolat, Fruits rouges Glace, chantilly et sauce	
<i>Boules de glace</i>	
1 boule	3 €
2 boules	6 €
Supplément chantilly	1 €

Prix nets – Service compris