

# MENU RESTAURANT

---

## NOS INCONTOURNABLES

---

Menu 3 services à 37€ !

### LES ENTREES

**« La croquette » aux crevettes 13€**  
*Persil frit et citron*

**Les tomates crevettes by Jean-Phi 18€**  
*Salade de tomates en gelée, mayonnaise, salade de crevettes grises de la Mer du Nord et chips de peau de tomates*

**L'œuf Colombus à 63° 12€**  
*Caviar d'aubergine, carpaccio de courgettes, tomates cerises confites, quinoa fumé*

**Raviolis de céleri rave 14€**  
*Farce menthe et fromage « Old Groendal », crème d'artichauts, huile Kaffir et artichauts frits*

**Tatin d'échalotes et rhubarbe 13€**  
*au Cobourg fumé*

---

### LES PLATS

**Contre-filet limousin à la Belge 25€ (+5€)**  
*Sélectionné spécialement par notre boucher et servi dans son beurre de cuisson aillé, cœur de laitue et frites au blanc de bœuf*

**Waterzooi de poissons by Jean-Phi 24€**  
*Dos de saumon mi-cuit, gambas, roulade de plie et sauce hollandaise à la blanche*

**Notre tartare de bœuf coupé au couteau 19€**  
*Contre-filet de bœuf Limousin, assaisonné par nos soins « à la Belge », cœur de laitue et frites au blanc de boeuf*

**Aubergines caramélisées au sirop de Liège 18€**  
*Lait babeurre, salade croquante de tomates colorées, radis, câpres et crumble de pois chiches*

**Onglet de veau vert 24€**  
*Croutons à l'ail et frites*

## TRIOLOGIE DE FROMAGES

**Affinés Belges et Français de chez Van Tricht 16€**

---

Notre pâtissier vous présente

### LES DESSERTS

**Le Merveilleux by Jean-Phi 11€**

*Sphère meringuée, crème de mascarpone et copeaux de chocolat*

**Gaufre de Bruxelles garnie 10€**

*Ganache chocolat, fruits de saison, chantilly et glace yoghourt*

**Trilogie de sorbets 11€**

**Le Parfait aux abricots caramélisés 11€**

*Crumble au thym, pignon de pain et Espuma au gingembre*

## SELECTION DES VINS / EAUX

AU VERRE

---

Blancs 12cl

Pignoletto Branchini 6€  
*Reno DOP 2016*

IGP d'Hérault « Le Blanc des Filles » 8€  
*Domaine enclos de la croix 2019*

Sancerre 9€  
*Henri Dion 2018*

Rouges 12cl

Alsace Pinot Noir 7€  
*Cave du roi Dagobert 2017*

Medoc 8€  
*Partage de l'Argenteyre 2015*

Montepulciano d'Abruzzo 9€  
*Cascale Vecchio 2016*

Rosé 12cl

Côtes de Provence Tête de Cuvée 6€  
*Château la Gordonne 2017*

### EAUX

**THE 1040 33cl 3€ 75cl 5€**  
*Eau plate, fines bulles, pétillante*

**Belge Bru 50cl 5€ 100cl 8€**  
*Eau plate, pétillante*

Nous vous informons que les millésimes sont susceptibles d'évoluer au cours de l'année.

# VINS / WINES / WIJN

---

## LES ROSES

**Côtes de Provence Tête de Cuvée 28€**

Château de la Gordonne 2018

Cépages : Grenache Syrah, Mourvèdre

## LES BLANCS / WHITE / WIT

### BELGIQUE

**Genoels Elderen 57€**

Wijnkasteel Genoels-Elderen 2016

Cépage : Chardonnay Blauw

### FRANCE

#### ALSACE

**Riesling Tradition 28€**

Domaine Michel Fonne 2014

Cépage : Riesling

#### LOIRE

**Coteaux du Layon 42€**

Domaine La Croix Galerne 2017

Cépage : Chenin Blanc

**Saumur 32€**

Le prieuré d'Aunis 2018

Cépage : Chenin Blanc

**Montlouis sur Loire « Cle de Sol » 45€**

La Grande Tiphaine 2018

Cépage : Chenin Blanc

**Sancerre 40€**

Henri Dion 2019

Cépage : Sauvignon Blanc

#### BOURGOGNE

**Chablis 49€**

Domaine de Vauroux 2018

Cépage : Chardonnay

**Meursault « les Pellands » bio 103€**

Domaine Chantal Lescure 2016

Cépage : Chardonnay

**Macon Pierreclos 36€**

Domaine des Bruyères 2018

Cépage : Chardonnay

**Pouilly Fuissé 51€**

Domaine G. Guerrin 2017

Cépage : Chardonnay

#### VALLEE DU RHÔNE

**Saint-Joseph bio 58€**

Nicolas Badel 2018

Cépage : Marsanne

**Condrieu les Ravines 95€**

domaine Rémi Niero 2016

Cépage : Viognier

#### LANGUEDOC ROUSSILLON

**VDF Pic Saint-Loup « Nerei » bio 2017 34€**

Domaine Inebriati 2017

Cépage : Ugni

**IGP d'Hérault « Le Blanc des Filles » 32€**

Domaine enclos de la croix 2019

Cépage : Merlot

**IGP Côtes Catalanes « Bohèmes » bio 36€**

Domaine les Conques 2016

Cépages : Macabeu, Grenache Gris

#### ITALIE

**Mont Mes Pinot Grigio 33€**

Dolomiti IGT 2018

Cépage : Pinot Gris

**Pignoletto Branchini 26€**

Reno DOP 2019

Cépage : Pignoletto

Nous vous informons que les millésimes sont susceptibles d'évoluer au cours de l'année.

## LES ROUGES / RED / ROOD

### BELGIQUE

**Aldeneck 69€**  
Wijndomein Aldeneck 2016  
Cépage : Pinot Noir

**Saint-Rémi 58€**  
Domaine du Chapitre 2017  
Cépage : Regent

### FRANCE

#### ALSACE

**Pinot Noir 38€**  
Cave du Roi Dagobert 2017  
Cépage : Pinot Noir

#### LOIRE

**Bourgueil « Les Grands Rangs » 33€**  
Maison Audebert 2017  
Cépage : Cabernet Franc

#### BORDEAUX

**Médoc 39€**  
Partage de l'Argenteyre 2017  
Cépages : Merlot, Cabernet Franc

**Château de Camensac 130€**  
Haut-Médoc, Grand cru Classé 2009  
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

**Saint-Estèphe Cru Bourgeois 54€**  
Château Clauzel 2014  
Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

**Graves 41€**  
Château Doms 2016  
Cépages : Merlot, Cabernet Franc

**Lalande de Pomerol 49€**  
Château la Croix Blanche 2015  
Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Saint-Emilion Grand Cru 45€**  
Le menuet des jacobins 2013  
Cépages : Merlot, Cabernet Franc

#### BOURGOGNE

**Marsannay « Les Recilles » bio 63€**  
Domaine du vieux collège 2017  
Cépage : Pinot Noir

**Chambolle Musigny « Les Mombies » bio 105€**  
Chantal Lescure 2016  
Cépage : Pinot Noir

**Hautes Côtes de Beaune 45€**  
Domaine Rollin 2018  
Cépage : Pinot Noir

**Pommard « les Vaumuriens » bio 92€**  
Chantal Lescure 2016  
Cépage : Pinot Noir

#### SUD-OUEST

**Cahors « Les Escures » 39€**  
Mas del Périé Fabien Jouvès 2017  
Cépage : Malbec

**You F\*ck My Wine 38€**  
Mas del Périé Fabien Jouvès 2017  
Cépage : Jurançon Noir

#### VALLEE DU RHÔNE

**Saint-Joseph Montrond bio 61€**  
Nicolas Badel 2017  
Cépage : Syrah

**Crozes Hermitage sens 48€**  
Domaine Fayolle 2017  
Cépage : Syrah

#### LANGUEDOC ROUSSILLON

**Pic Saint Loup « Drya » bio 43€**  
Nicolas Inebriati 2017  
Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault

**Saint-Chinian « Cuvée Tradition » 29€**  
Benjamin Taillandier 2017  
Cépages : Carignan, Syrah, Mourvèdre

**Minervois « Vini Viti Bibi » 39€**  
Benjamin Taillandier 2017  
Cépages : Grenache, Cinsault, Carignan

**Corbieres « la Compagnon » bio 39€**  
Domaine Legodar 2016  
Cépages : Carignan, Syrah, Mourvèdre, Grenache

**Mademoiselle Syrah 44€**  
Domaine Romain Pion 2018  
Cépage : Syrah. Vin bio

**C'est à siroter près de chez vous 41€**  
Domaine les Mathouans 2015  
Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan

### ITALIE

**Chianti DOCG 35€**  
Cignoza 2017  
Cépage : Sangiovese

**Montepulciano d'Abruzzo 39€**  
Casale Vecchio 2017  
Cépage : Montepulciano

Nous vous informons que les millésimes sont susceptibles d'évoluer au cours de l'année.