

MENU GOURMAND

LES ENTREES

L'œuf Colombus à 63°

Déclinaison de champignons et sarrasin torréfié

Carpaccio de bœuf de Ciney

Sauce carbonnade, mousse de moutarde et gel à la Binchoise brune

Notre anguille au vert 1040

Cannolo croustillant fourré à la mousse d'anguille fumée, chlorophylle d'épinards et sauce Isigny

LES PLATS

L'oiseau sans tête 1040

Haché de veau cuit à basse température, entouré d'une tranche de boeuf, jus de viande et stoemp carotte thym citronné

Truite saumonée Wallonne

Rösti de pomme de terre, faux caviar, tombée d'épinards à l'ail et fumée montée au beurre

Boulets liégeois végétariens et pomme paille

Boulettes de lentilles, sauce au sirop de Liège, betterave fumée

TRILOGIE DE FROMAGES

Affinés Belges et Français de chez Van Tricht (+5€)

LES DESSERTS

Le Merveilleux by Jean-Phi

Sphère meringuée, crème de mascarpone et copeaux de chocolat

Trilogie de sorbets / Sorbet trilogy

Tartelette au potiron confit

Chantilly au miel 1040 et glace fior di latte parfumée à la sauge

37€

MENU RESTAURANT

NOS INCONTOURNABLES

LES ENTREES

« La croquette » aux crevettes 11€

Persil frit et citron

Les tomates crevettes by Jean-Phi 18€

Salade de tomates en gelée récoltées spécialement cet été, mayonnaise, salade de crevettes grises de la Mer du Nord et chips peau de tomates

L'œuf Colombus à 63° 12€ 

Déclinaison de champignons et sarrasin torréfié

Assortiment de croquettes 10€

Queues d'écrevisses, fromage de l'Abbaye d'Orval, chicons au gratin, carbonnade à la flamande

« Moules Frites » by Jean Phi 16€

Selon disponibilité

Moules cuites à la commande, crème de céleri rave, carottes marinées, poireaux frits et frites.

Carpaccio de bœuf de Ciney 14€

Sauce carbonnade, mousse de moutarde et gel à la Binchoise brune

Notre anguille au vert 1040 18€

Cannolo croustillant fourré à la mousse d'anguille fumée, chlorophylle d'épinards et sauce Isigny

LES PLATS

Contre-filet limousin à la Belge 28€

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 26€

Dos de saumon mi-cuit, gambas, roulade de plie et sauce hollandaise à la blanche

Notre tartare de bœuf coupé au couteau 24€

Contre-filet de bœuf Limousin, assaisonné par nos soins « à la Belge », cœur de laitue et frites au blanc de bœuf

L'oiseau sans tête 1040 26€

Haché de veau cuit à basse température, entouré d'une tranche de boeuf, jus de viande et stoemp carotte thym citronné

"Vol au Vent" 21€

Pâte feuilletée, poulet, sauce suprême et cornichons

Truite saumonée Wallonne 22€

Rösti de pomme de terre, faux caviar, tombée d'épinards à l'ail et fumée montée au beurre

Boulets liégeois végétariens et pomme paille 18€ 

 Végétarien

TRILOGIE DE FROMAGES

Affinés Belges et Français de chez Van Tricht et notre pain cramiqne 16€

Notre pâtissier vous présente

LES DESSERTS

Le Merveilleux by Jean-Phi 8€

Sphère meringuée, crème de mascarpone et copeaux de chocolat

Gaufre de Bruxelles garnie 11€

Ganache chocolat belge noir, fruits de saison, chantilly et sorbet yaourt

Trilogie de sorbets 8€

Tartelette au potiron confit 12€

Chantilly au miel 1040 et glace fior di latte parfumée à la sauge

Sphère au cacao 11€

Banane et spéculoos by Jean-Phi

SÉLECTION 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

Macon Pierreclos 9€
Domaine des Bruyères 2018

Rouges 12cl

Saint-Chinian « Cuvée Tradition » 6€
Benjamin Taillandier 2017

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

LES ROSÉS

Côtes de Provence Tête de Cuvée 28€

Château de la Gordonne 2018
Cépages : Grenache Syrah, Mourvèdre

LES BLANCS

BELGIQUE

Genoels Elderen 57€
Wijnkasteel Genoels-Elderen 2016
Cépage : Chardonnay Blauw

FRANCE

ALSACE

Riesling Tradition 28€
Domaine Michel Fonne 2014
Cépage : Riesling

LOIRE

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

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

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

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 Jouves 2017
Cépage : Malbec

VALLEE DU RHÔNE

Crozes Hermitage sens 48€
Domaine Fayolle 2017
Cépage : Syrah

LANGUEDOC ROUSSILLON

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

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, Carignon

ITALIE

Chianti DOCG 35€
Cignozza 2017
Cépage : Sangiovese

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

BELGIQUE

Aldeneck 69€
Wijndomein Aldeneck 2016
Cépage : Pinot Noir

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

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