

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

LES DESSERTS

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

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

39€

MENU RESTAURANT

NOS INCONTOURNABLES

12h - 22h

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€



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

Riesling 9€

Michel Fonné 2020

Montlouis sur Loire "CLEF DE SOL" 11€

*Domaine "La Grange Tiphaine",
2018*

IGP d'Hérault « Le Blanc des Filles » 11€

Domaine enclos de la croix 2020

Sancerre 12€

Domaine Pascale Balland 2020

Rouges 12cl

Cahors 10€

Les Escures Malbec, 2018

Pinot Noir 10€

Cave du roi Dagobert 2019

Medoc 10€

Partage de l'Argenteyre 2018

Montepulciano d'Abruzzo 11€

Cascale Vecchio 2017

Rosé 12cl

Côtes de Provence Tête de Cuvée 8€

Château la Gordonne 2020

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

CHAMPAGNES

BOUTEILLES (75cl)

- Laurent Perrier brut 84€
- Laurent Perrier Rosé 115€
- Moët et Chandon Brut 105€
- Veuve Clicquot Brut 110€
- Veuve Clicquot Rosé 130€
- Piper-Heidsieck Essentiel by Jean-Phi 120€
- Piper-Heidsieck Rosé Sauvage 135€
- Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Blancs 159€

LES CUVÉES (75cl)

- Veuve Clicquot Millésime 150€
- Veuve Clicquot Grande Dame Brut 260€
- Laurent-Perrier Grand Siècle 280€
- Dom Perignon Brut 330€
- Piper-Heidsieck Rare Champagne 450€

LES BLANCS / WHITE / WIT

BELGIQUE

- Chardonnay Blauw 65€
Wijnkasteel Genoels-Elderen 2018
Cépage : Chardonnay et Pinot noir

FRANCE

LOIRE

- Pouilly Fumé 65€
"Domaine de Bel Air" G. Mauroy 2020,
Cépage : Sauvignon blanc

- Sancerre blanc 58€
Clos les Chasseignes 2020
Cépage : Sauvignon blanc

BOURGOGNE

- Chablis 1er cru "Vau de Vey" 93€
Domaine Lavantureux 2019
Cépage : Chardonnay
- Nuits St Georges "Les Creux Fraiches Eaux" 120€
Domaine Lescure 2018
Cépage : Chardonnay
- Macon Pierreclos 43€
Domaine des Bruyères 2020
Cépage : Chardonnay
- Pouilly-Fuissé 65€
Domaine G. Guerrin 2018
Cépage : Chardonnay

VALLEE DU RHÔNE

- Condrieu les Ravines 95€
Domaine Rémi Niero 2017
Cépage : Viognier

LANGUEDOC ROUSSILLON

- IGP d'Hérault « Le Blanc des Filles » 45€
Domaine enclos de la croix 2020
Cépage : Merlot blanc

ITALIE

- Pinot Grigio 36€
Domaine Mont Mes 2020
Cépage : Pinot Gris

NOUVELLE-ZELANDE

- Sauvignon Blanc 2020 46€
Domaine de Silverlake
Cépage : Sauvignon blanc

AFRIQUE DU SUD

- Jo Vabond 2019 44€
Domaine Villion
Cépage : Chenin

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

LES ROSES

Côtes de Provence Tête de Cuvée 33€

Château de la Gordonne 2020

Cépages : Grenache Syrah, Mourvèdre

LES ROUGES / RED / ROOD

BELGIQUE

Limbourg 74€

Domaine Aldeneck 2017

Cépage : Pinot Noir

FRANCE

ALSACE

Pinot Noir 48€

Cave du Roi Dagobert 2019

Cépage : Pinot Noir

BOURGOGNE

Nuit St Georges 129€

Chantal Lescure 2018

Cépage : Pinot Noir

Pommard « les Vaumuriens » bio 147€

Chantal Lescure 2017

Cépage : Pinot Noir

BORDEAUX

Médoc 49€

Partage de l'Argenteyre 2018

Cépages : Merlot, Cabernet Franc

Saint-Estèphe 84€

Château Bel Air 2012

Cépages : Cabernet sauvignon, Merlot, Petit verdot

Moulis en Medoc 151€

Château Chasse Spleen 2009

Cépages : Cabernet sauvignon, Merlot, Petit verdot

Margaux 110€

Château la Tour de Mons 2016

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit verdot

Saint-Emilion Grand Cru 74€

Le menut des jacobins 2018

Cépages : Merlot, Cabernet Franc

Pessac-Leognan 74€

Château Le Sartre 2013

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

VALLEE DU RHÔNE

Crozes Hermitage « sens » 64€

Domaine Fayolle 2018

Cépage : Syrah

Cote Rôtie, Rozier 135€

Domaine François 2019

Cépage : Syrah, Viognier

LANGUEDOC ROUSILLON

Saint-Chinian « Cuvée Tradition » 41€

Domaine clos Bagatelle, 2019

Cépages : Syrah, le Grenache et le Mourvèdre

ITALIE

Montepulciano d'Abruzzo 49€

Casale Vecchio 2017

Cépage : Montepulciano

ESPAGNE

Primicia Reserva 2014 60€

Domaine : Bodegas Casa Primicia

Cépage : Rioja

ARGENTINE

Hermano 2017 48€

Domaine : Domingo Molina

Cépage : Malbec

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