



## LES ENTRÉES FROIDES

Cervelle (veau) vinaigrette ou tartare	15,00
Filet de hareng garni	14,00
Tomate crevettes grises	15,00

## LES ENTRÉES CHAUDES

Potage du jour	7,00
Toast aux champignons	13,50
Escargots de Bourgogne (6 pièces)	15,50
Fondus au Parmesan maison (2 pièces)	13,00
Croquettes de volaille (2 pièces)	14,00
Croquettes de crevettes grises (2 pièces)	16,00
Cuisses de grenouilles meunière (6 pièces)	15,50
Cuisses de grenouilles à la crème ail (6 pièces)	16,00
Cuisses de grenouilles à la façon du chef (6 pièces)	16,00
Cervelle au beurre noir (veau)	16,00
Salade de chèvre chaud	15,00
Cassolette de scampis à la crème, du chef ou fusion (huile à l'ail) (6 pièces)	16,50
Frites en accompagnement des entrées	1,50

## LES 'CLASSIQUES DU CHEF'

**+ 3,50** par pièce supplémentaire (sauce froide incluse)

Boulets fait maison :	
• à la liégeoise, tomate ou provençale	11,50
• poivre vert crème	13,50
• champignon crème	14,00
Frisée aux lardons (suppl frites)	14,50
Vol-au-vent maison	15,50
Salade l'Industrie (suppl frites)	16,00
Rognons de veau à la liégeoise (flambé au pekete) ou la dijonnaise	21,00
Filet américain minute, préparé en salle	17,00
Tête de veau maison : française ou tortue	21,00
Lapin aux pruneaux (2 pièces)	20,00
Blanquette de veau à l'ancienne	19,50
Escalope de veau viennoise	18,50
Jambonneau grillé : au miel - béarnaise - moutarde à l'ancienne	22,00
Magret de canard entier, sauce trois poivres ou au miel	23,00

## LES LÉGUMES

Compote chaude ou froide	3,50
Salade mayonnaise ou vinaigrette	4,00
Salade de tomates	4,00

*Une allergie, une intolérance alimentaire... Demandez notre carte des allergènes*

## LES VIANDES

Brochette de boeuf grillée (250 gr) (sauces au choix + 3,00)	19,00
Steak haché de boeuf (250 gr) + sauce béarnaise ou provençale	17,50
Côte à l'os (+/- 800 gr)	32,00
Rumsteak + sauce au choix incluse	21,00
Entrecôte (1 cvt) (350 gr) + sauce au choix incluse	28,00
Filet pur de boeuf (+/- 250 gr) + sauce au choix incluse	28,00
Châteaubriand (2 cvts) + 2 sauces aux choix incluses	56,00

*Les sauces aux choix : béarnaise, champignons, champignons crème, roquefort, poivre vert crème, poivre noir, poivre noir flambé, poivre noir flambé crème, provençale.*

**+ 3,00** pour toute autre sauce en supplément

## LE DEMI-POULET

Demi poulet salade ou compote	15,50
Demi poulet estragon crème ou champignons crème	17,00

## LES POISSONS

Truite meunière	16,50
Truite aux amandes	17,50
Brochettes de gambas et ses deux sauces	19,00
Sole meunière	32,00
Cabillaud sauce aux poireaux	18,00

## LES MOULES CASSEROLE

	<u>1 kg</u>	<u>600 gr</u>
Marinière	21,50	18,00
Vin blanc	23,00	20,00
Vin blanc crème	24,50	20,50
Provençale	24,50	20,50
Industrie (crème et poivre)	24,50	20,50
Parisienne (crème ail)	24,50	20,50
Indienne (crème curry)	24,50	20,50
Poivre vert flambé à la crème	24,50	20,50
Crème aux herbes (ciboulette, aneth, basilic)	24,50	20,50
Crème à l'estragon	24,50	20,50
Ardennaise (jambon d'Ardenne, crème)	24,50	20,50
A la liégeoise (moutarde à l'ancienne, crème)	24,50	20,50
A l'escargot (beurre à l'ail et poivre)	24,50	20,50
A la Bière de Chimay (Bière trappiste dans la sauce et le reste en accompagnement)	27,50	23,50
Spéciale du Chef (crevettes grises, saumon fumé, crème)	27,50	22,00

## LES CHOUCROUTES (EN SAISON)

Garnie	19,50
Jambonneau	23,00
Royale	26,00

## LES DESSERTS

Brésilienne	7,00	Tiramisu maison	8,00
Dame Blanche	7,00	Café Liégeois	7,00
Crème brûlée	7,00	Sabayon	9,00
Mousse au chocolat	8,00	Profiteroles	9,00