





LES GRIGNOTAGES

SÉLECTION DE CHARCUTERIES PREMIUM - 100 g.....	10 €
SÉLECTION DE FROMAGES PREMIUM - 100 g.....	7 €
MINI FONDUS MAISON AUX DEUX FROMAGES.....	7 €
SNACKS ORIENTAUX FRITS, sauce aigre-douce.....	8 €
SCAMPIS PANÉS, sauce gribiche.....	15 €
FALLAFELS MAISON AUX POIS CHICHE, légumaise à l'ail doux 	8 €
SUPPLÉMENT PAIN ET BEURRE.....	1,5 €

LES ENTRÉES

SAUMON FUME EXTRA DOUX tranché main, toasts de pain de blé noir.....	15 €
CARPACCIO DE BŒUF CLASSIQUE pesto de basilic frais, roquette et parmesan.....	14 €
CARPACCIO DE BŒUF AUX COPEAUX DE FOIE GRAS dressing à la truffe blanche, shizo.....	16 €
CASSOLETTE DE SCAMPIS sautés à l'ail et beurre frais.....	15 €
CASSOLETTE DE SCAMPIS sauce au safran et vin blanc, petits légumes.....	16 €
CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES faites maison.....	14 €
FONDUS AUX FROMAGES  faits maison, au parmesan et emmenthal.....	12 €
CROQUETTES MIXTES crevettes et fromages.....	13 €
TOAST AUX PLEUROTES  pain de blé noir, huile de truffe, pecorino.....	12 €
CHÈVRE CHAUD  croustillant, petite salade mêlée.....	12 €

 Végétarien

LES ACCOMPAGNEMENTS

SALADE VERTE.....	4 €
SALADE MIXTE CLASSIQUE (salade et crudités).....	4 €
SALADE MIXTE ITALIENNE (roquette, tomates daterines et confites, pignons de pin).....	6 €
CHICONS BRAISÉS.....	7 €
BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES DU MARCHÉ.....	7 €
EN SUPPLÉMENT :	
Frites, croquettes, pâtes, quinoa, riz basmati, purée au beurre, purée de poireaux à la crème.....	2 €
Emmenthal râpé, copeaux de parmesan.....	2 €

Le Parvis

BRASSERIE | RESTAURANT

NOTRE SPÉCIALITÉ

TARTARE DE BŒUF HACHÉ MINUTE ET PRÉPARÉ EN SALLE, FRITES À L'AMÉRICAIN (oignons, cornichons, câpres, sauce Worcester, mayonnaise, moutarde).....	16 €
À L'ITALIENNE (copeaux de parmesan, tomates confites, pignons, basilic, pesto).....	18 €

LES SALADES ET PÂTES

CLUB SANDWICH au filet de volaille de Malines et lard fumé grillés, tomate, salade romaine et mayonnaise, chips, petite salade ...	12 €
SALADE FRAÎCHEUR scampi sautés caramélisés au miel, herbes fraîches, quinoa et pomme, vinaigrette huile d'olive et citron.....	18 €
SALADE DU BERGER mesclun, salade de blé, chèvre frais, pomme, raisins secs, lardons, croûtons, dressing miel et moutarde à l'ancienne.....	16 €
SALADE CÉSAR salade romaine, aiguillettes de volaille de Malines grillées, dressing anchois et ail, croûtons, copeaux de parmesan.....	14 €
SPAGHETTI BOLOGNAISE, emmenthal râpé.....	10 €
SPAGHETTI CARBONARA, pancetta, copeaux de parmesan.....	12 €
RAVIOLES DE ROYAN LABEL ROUGE  au comté et persil, crème de roquefort.....	14 €
WOK, sauce curry coco citronnelle, coriandre, quinoa	
- DE LÉGUMES DU MARCHÉ 	15 €
- DE LÉGUMES AUX SCAMPIS.....	22 €
- DE LÉGUMES AU POULET.....	18 €

LES POISSONS

DUO DE SOLETTES MEUNIÈRE purée de poireaux à la crème.....	21 €
SOLE BELLE MEUNIÈRE (350 g) cuite sur l'arrête, frites ou purée.....	31 €
GOUJONNETTES DE FILETS DE SOLE panées, sauce gribiche, purée.....	25 €
FILET DE SAUMON SAUVAGE D'ÉCOSSE LABEL ROUGE servi mi-cuit laqué sauce teriyaki et sésame, légumes du marché, riz basmati.....	24 €

LE PLAT DU JOUR

FAIT MAISON À BASE DE PRODUITS FRAIS	
Le midi en semaine.....	12 €

LA TABLE DU BOUCHER

PIÈCE DU BOUCHER, BŒUF BLANC BLEU BELGE grillée ou poêlée (220 g), beurre maître d'hôtel, frites et salade.....	17 €
BURGER ROYAL MAISON bœuf maturé, lard grillé, tomates, cheddar, oignons rouges, mayonnaise, frites.....	19 €
TAGLIATA DE BŒUF BLANC BLEU BELGE au pesto maison, copeaux de parmesan, huile de truffe, frites, roquette.....	19 €
GRANDE BROCHETTE DE BŒUF BLANC BLEU BELGE (300 g) sauce barbecue maison, frites.....	20 €
ENTRECÔTE DE BŒUF SIMMENTAL (300 g) poêlée à la fleur de sel, frites, sauce au choix.....	25 €
POIRE DE BŒUF LIMOUSIN À PARTAGER (2 CVTS) grillée ou poêlée, 2 sauces au choix, frites et salade.....	45 €
SAUCES Archiduc, Barbecue, Béarnaise, Choron, Estragon crème, Poivre vert, Roquefort.....	3 €

LES CLASSIQUES

BOULETTES DE VEAU à la blanche de Hoegaarden et champignons, chicon caramélisé, frites.....	15 €
FILET DE VOLAILLE DE MALINES cuit en basse température, sauce archiduc aux pleurotes, pommes Anna, légumes du marché.....	17 €
ROGNON DE VEAU moutarde à l'ancienne, poivre vert, croquettes.....	20 €

KID'S CORNER

SOLETTES MEUNIÈRE brocoli vapeur, purée.....	11 €
STEAK DE BŒUF JUNIOR salade, frites.....	11 €
BOULETTES DE VEAU sauce tomate, frites.....	10 €
PETIT SPAGHETTI bolognaise ou carbonara.....	8 €

Veillez noter que l'ensemble des 14 allergènes courants identifiés par le législateur sont présents dans les produits utilisés dans la cuisine de notre restaurant : gluten, crustacés, mollusques, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, sulfite. Notre équipe se tient à votre disposition afin de satisfaire au mieux vos besoins si vous êtes intolérant ou allergique à l'une de ces substances.