

## Nos bulles

<i>L'apéritif maison</i>	11 €
<i>Le Domaine du Ry d'argent de Namur</i>	12 €
<i>Le cava Francoli Brut nature</i>	11 €
<i>Le cava Francoli avec liqueur de fraise ou pêche</i>	12 €
<i>Le champagne Brut, B. Martin</i>	14 €
<i>Le Domaine du Ry d'argent de Namur (la bouteille)</i>	65 €
<i>Le cava Francoli Brut Reserva (la bouteille)</i>	45 €
<i>Le champagne Brut, B. Martin (la bouteille)</i>	72 €
<i>Le Champagne Pol Roger Brut Reserve (la bouteille)</i>	120 €
<i>Le Champagne Virginie 7. Millésimé 2009 (la bouteille)</i>	85 €
<i>Le Champagne Virginie 7. 6ans d'âge (la bouteille)</i>	100 €

## Les apéritifs

<i>L'Americano</i>	14 €	<i>Spritz Aperol</i>	14 €
<i>Kir Royal</i>	15 €	<i>Gancia   Cynar</i>	10 €
<i>Kir vin blanc</i>	10 €	<i>Porto rouge   blanc</i>	10 €
<i>Pastis Henri Bardouin</i>	11 €	<i>Sherry Dry   Suze</i>	10 €
<i>Pastis Ricard</i>	10 €	<i>Picon nature</i>	10 €
<i>Campari   Pisang</i>	10 €	<i>Picon vin blanc</i>	12 €
<i>Martini rouge   blanc</i>	10 €		
<i>Mojito</i>	15 €	<i>Margarita</i>	15 €
<i>Bloody Mary</i>	14 €	<i>Tequila</i>	8 €
<i>Soft en accompagnement</i>	3 €	<i>Apéritif sans alcool</i>	9 €

## Nos bières belges

<i>Jupiler</i>	5 €
<i>Carlsberg</i>	5 €
<i>Jupiler 0%   Carlsberg 0%</i>	5 €
<i>Blanche Hoegaarden</i>	6 €
<i>Leffe Blonde</i>	7 €
<i>Leffe Brune</i>	8 €
<i>Duvel</i>	7 €
<i>Chimay Bleue</i>	7 €
<i>Kriek Lindemans</i>	6 €
<i>Orval</i>	7 €
<i>Corne du bois pendu</i>	8 €
<i>Waterloo triple blonde</i>	8 €

## Nos softs, Eaux

<i>Coca-Cola</i>	5 €	<i>Margherita 80cl pet.</i>	8 €
<i>Coca Light</i>	5 €	<i>Margherita 80cl plate</i>	8 €
<i>Coca Zéro</i>	5 €	<i>Margherita 40cl pet.</i>	5 €
<i>Fanta</i>	5 €	<i>Margherita 40cl plate</i>	5 €
<i>Sprite</i>	5 €	<i>Jus : orange-pomme-</i>	
<i>Schweppes Tonic</i>	5 €	<i>tomate-ananas</i>	5 €
<i>Ice Tea</i>	5 €		
<i>Ice Tea Pêche</i>	5 €		

## Nos entrées froides

<i>Le tartare de thon frais au concassé de noisettes, dés de poivrons rouges, échalotes et huile vierge.</i>	<i>27 €</i>
<i>Le carpaccio de thon frais tranché à la minute, jus de citron, parmesan et poivrons doux.</i>	<i>27 €</i>
<i>Tartare de brosmes au citron confit, passe-pierre, coriandre fraîche et sa chantilly au curry Breton.</i>	<i>27 €</i>
<i>L'assiette de saumon E. L. R* fumé au bois de hêtre et ses garnitures.</i>	<i>26 €</i>
<i>La boîte de caviar Impérial gold 30 gr.</i>	<i>120 €</i>
<i>Notre plateau d'huîtres Gillardeau (6pcs).</i>	<i>35 €</i>

## Nos entrées chaudes

<i>La bisque de homard, Saint-Jacques et crevettes Nobashi.</i>	<i>29 €</i>
<i>La cassolette de scampis à l'Orientale ou ail et Riesling.</i>	<i>25 €</i>
<i>Les asperges à la flamande.</i>	<i>27 €</i>
<i>Les Noix de Saint-Jacques snackées, gratinées au champagne et poêlée de chicons braisés.</i>	<i>29 €</i>
<i>Les incontournables croquettes aux crevettes grises maison.</i>	<i>25 €</i>
<i>Les croquettes à la chair de homard du chef.</i>	<i>27 €</i>
<i>Duo de croquettes, homard et crevettes.</i>	<i>26 €</i>

*\*Ecosse Label Rouge*

## Nos crevettes du monde

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<b><i>Les crevettes « Argentines »</i></b>	<b>25 € (4 pcs)</b>	<b>45 € (8 pcs)</b>
<p>Souvent de belle taille, la crevette rouge d'Argentine se caractérise par sa couleur rouge clair à gris rosé. Présente en Atlantique sud-ouest, on la trouve au large et à proximité des côtes brésiliennes et argentines. La principale pêcherie se trouve toutefois en Argentine et autour des îles Malouines. <b>Elle vous sera servie marquée sur carapace et rôtie.</b></p>		
<b><i>Les Gambas White, « Océan Indien »</i></b>	<b>25 € (5 pcs)</b>	<b>45 € (10 pcs)</b>
<p>Crevette de taille moyenne, largement distribuée de l'océan Indien à la mer de Chine en passant par la péninsule arabique et la côte nord de l'Australie, elle fait partie des espèces commerciales majeures. Son corps est semi-translucide, un peu vert blanc ou grisâtre. <b>Nous vous la ferons déguster grillée et rôtie.</b></p>		
<b><i>Les crevettes Crystal, « Elevage Belge »</i></b>	<b>25 € (5 pcs)</b>	<b>45 € (10 pcs)</b>
<p>Petite crevette d'élevage en eau douce ou en aquarium, très communément utilisée dans nos grandes surfaces, rouge et blanche, nous aurons la particularité de vous la <b>servir froide et croquante après sa cuisson en belle-vue.</b></p>		
<b><i>Les crevettes Nobashi, « Japon »</i></b>	<b>27 € (5 pcs)</b>	<b>47 € (10 pcs)</b>
<p>Cette variété de crevette blanche-rosée trouve sa source en Asie. En élevage ou en pêche, on peut l'aimer autant crue que cuite. <b>Nous prendrons parti de vous la proposer mi-cuite.</b></p>		
<b><i>Les crevettes Arc-en-ciel, « Bangladesh »</i></b>	<b>26 € (5 pcs)</b>	<b>46 € (10 pcs)</b>
<p>Anciennement utilisé par le chef pour sa recette à l'Oriental, elle sera également un pur produit d'élevage même si la pêche à la crevette au Bangladesh reste une valeur marchande très importante. Semi-translucide comme la gambas white, <b>sa préparation restera classique afin de ressortir ses saveurs, grillée et rôtie.</b></p>		
<b><i>Les crevettes de « Madagascar » (bio)</i></b>	<b>35 € (5 pcs)</b>	<b>63 € (10 pcs)</b>
<p>Cette crevette rose ressemble quasiment à notre crevette crystal. Appelé crevette star, bio ou encore certifié label rouge (seule au monde à avoir cette reconnaissance), on la trouve toute l'année car il n'y a aucune saisonnalité pour la pêcher. L'or rose de cette île sera <b>cuite et servie froide.</b></p>		

### *Les Gambas géantes roses, « Taïwan »*

39 € (1 pce) 72 € ( 2 pcs)

Comme son nom l'indique, cette crevette est bien géante et peut mesurer jusqu'à 25 cm. Rose nacrée et bien en chair, la dégustation de cette gambas ne vous laissera pas indifférent. De plus en plus rare, sa période de pêche idéale est assez restreinte. **Le chef la cuisinera au grill et finira sa cuisson au four.**

### *Les crevettes Obsiblu, « Nouvelle-Calédonie »*

41 € (5 pcs) 76 € (10 pcs)

Produit classé au patrimoine de l'Unesco, la crevette bleue est une espèce rarissime. Elevée dans le plus vaste lagon du monde sur la côte ouest de Nouvelle-Calédonie, l'Obsiblu bénéficie d'un environnement exceptionnel. Pêchée une fois par an pour moins d'une centaine de tonnes par de petits producteurs limités depuis 30 ans, **nous nous efforcerons de rendre hommage au travail des hommes. Mi-cuite, pour des saveurs sucrées salées.**

### *Les Gambas géantes, « Vietnam »*

46 € (2 pcs) 79 € ( 3 pcs)

Tout comme leurs grandes et petites sœurs d'Asie, ce grand petit *Penaeus monodon* se capture et s'élève en eau douce parfois d'ailleurs dépendant de l'eau douce pompée dans l'environnement. Géante et légèrement tigrée blanche et rose, **sa préparation grillée et rôtie vous fera voyager.**

### *Les crevettes Black Tiger, « Chine »*

56 € (4 pcs) 95 € ( 8 pcs)

Ou appelée aussi crevette géante tigrée. Tel un zèbre aux rayures noires, ce *Pénéaidé* de taille moyenne se situe essentiellement en mer de Chine même si il est considéré comme tropical pour certains. Crevette à la chair blanche, ferme et croquante, **nous respecterons une fois encore le produit, présentée rôtie et marqué au grill.**

### *Les crevettes Nigérienne « Nigeria »*

56 € (3 pcs) 95 € ( 6 pcs)

Sans doute la plus sauvage et la plus ferme de tout de part son goût assez prononcé et iodé. Pêchées toute l'année en Atlantique centre-est. **saisie en grillade, vous ne saurez être que comblé.**

## *Nos plateaux découvertes*

### **Petites crevettes**

40 € (6 pcs)

(Argentine, White, Cristal, Nobashi, Arc-en-ciel, Madagascar, **servies avec nos 3 sauces**)

### **Grandes crevettes**

60 € (6 pcs)

(Argentine, Madagascar, Obsiblu, Géantes Taïwan, Black Tiger, Nigérienne, **servies avec nos 3 sauces**)

### **Royal**

115 € (11pcs)

(1pce de chaque variétés de crevettes et gambas présentées)

**\*Toutes nos préparations de crevettes sont servies sur nid de salade mixte, et portion de frites pour les choix en plat. De plus, nous vous proposons 3 sauces à définir selon vos goûts : Beurre à l'ail du chef, curry de Madras ou Sambale. (Cette dernière est très relevée).**

## Nos Plats

<i>Le filet de Bar grillé à la vinaigrette de tomates, basilic, échalotes et citron.</i>	<b>37 €</b>
<i>Le dos de cabillaud rôti sur peau, petites grises du Nord et effiloché de poireaux.</i>	<b>40 €</b>
<i>L' aile de raie à l' ancienne, son beurre noisette aux câpres.</i>	<b>44 €</b>
<i>La bouillabaisse de poissons « Momo la crevette ».</i>	<b>42 €</b>
<i>Le filet de turbot gratiné au champagne et sa poêlée d' endives caramélisées.</i>	<b>51 €</b>
<i>Le médaillon de lotte à la crème de miel et citron vert.</i>	<b>49 €</b>
<i>La sole de la mer du Nord simplement meunière.</i>	<b>50 €</b>
<i>La sole de la mer grillée*.</i>	<b>50 €</b>
<i>*Sauce: Sambale, curry madras, beurre blanc, vinaigrette tomates et basilic.</i>	
<i>La tagliata de thon grillé, grenailles au romarin, tartufata et copeaux reggiano.</i>	<b>40 €</b>

## Notre suggestion printanière.

<i>Le Waterzooï de poissons, petites grises du Nord, pomme nature et sa julienne de légumes.</i>	<b>42 €</b>
<i>La grillade de poissons et son coulis d' herbes fraîches.</i>	<b>39 €</b>
<i>Mahi-mahi grillé, jus aux morilles, purée de patates douces et son duo d' asperges.</i>	<b>45 €</b>

## Nos Desserts

<i>La mousse au chocolat à l'expresso et biscuit noisette.</i>	11 €
<i>La crème brûlée à la vanille de Madagascar.</i>	12 €
<i>Le café glacé à la liqueur de café.</i>	12 €
<i>Le baba au rhum flambé et sa boule de glace rhum raisin.</i>	15 €
<i>Le granité de vodka et son sorbet au choix.</i>	14 €
<i>Le Che Guevara au rhum Don Papa.</i>	16 €
<i>La poire pochée au vin et épices, coulant de cuberdon et glace au lait d'amande.</i>	14 €
<i>La dame blanche au chocolat noir chaud et chantilly maison.</i>	12 €
<i>La coupe de glace brésilienne et son caramel du chef.</i>	12 €
<i>Le trio de sorbets aux parfums du jour.</i>	13 €
<i>L'assortiment de 5 fromages « Saint Michel ».</i>	18 €
<i>La tartelette citron meringué, tartare de kiwi au Limoncello.</i>	13 €
<i>La tarte tatin et sa boule de glace vanille bourbon.</i>	14 €
<i>L'Irish coffee et ses dérivés (french, italian, ...).</i>	15 €

## Nos boissons chaudes

<i>Café, Espresso, Ristretto, Décaféiné.</i>	5 €
<i>Cappuccino viennois ou italien.</i>	6 €
<i>Lait Russe.</i>	6 €
<i>Café Liégeois.</i>	9 €
<i>Thé Menthe Fraîche.</i>	5 €
<i>Thé et Infusion à la carte.</i>	5 €

## Nos Digestifs

### Nos Eaux de Vie :

<i>Eau de Villée</i>	11 €
<i>Poire Williams</i>	12 €
<i>Mirabelle</i>	12 €
<i>Framboise</i>	12 €

### Nos Rhums :

<i>Baccardi Blanc</i>	11 €
<i>Havana Brun</i>	14 €
<i>Don Papa</i>	16 €

### Nos Whiskies :

<i>Macallan</i>	16 €
<i>J&amp;B</i>	12 €
<i>Laphroaig</i>	14 €
<i>Oban</i>	16 €
<i>Glenfiddich 18aged</i>	17 €
<i>Johnny Walker</i>	11 €

### Nos Gin's :

<i>Gordon's</i>	10 €
<i>Bombay Sapphire</i>	13 €
<i>Gin Mare</i>	15 €
<i>Monkey 47</i>	16 €
<i>Panda</i>	14 €
<i>Hendrick's</i>	15 €
<i>Bottega, Gin Bacur</i>	17 €

### Nos liqueurs :

<i>Amaretto</i>	11 €
<i>Cointreau</i>	11 €
<i>Grand Marnier</i>	11 €
<i>Baileys'</i>	11 €
<i>Mandarine Napoléon</i>	12 €
<i>Cognac</i>	13 €
<i>Calvados</i>	15 €
<i>Armagnac</i>	12 €

### Nos Vodkas :

<i>Eristoff</i>	11 €
<i>Beluga</i>	18 €

### Nos Grappas

<i>Di negroamaro</i>	13 €
<i>Traditionnale</i>	11 €
<i>Barolo</i>	13 €