

LA CARTE

Chaque jour de 12h à 15h
Les vendredis et samedis soirs
jusqu'en Septembre

Fait Maison



NOS PLANCHES, SALADES & ENTRÉES

Planches à partager:

- Nachos & Dips : guacamole - sauce salsa - crème ciboulette 15,50 €
- Mixte "Charcuteries fines et fromages" 16,00 €
- Saumon fumé maison 18,50 €

Oeuf bio parfait à la Grecque Huile aux épices et pain pita maison

Salade César

Filets de poulet mariné, oeuf bio poché, tomates cerises, copeaux de Parmesan, sauce César et croûtons

Salade du moment

Gaspacho à la tomate et burrata Huile de basilic

Entrée	Plat
9,50 €	18,00 €
10,50 €	19,50 €
consultez l'ardoise	
8,50 €	

NOS PLATS

Croque-Monsieur Frites maison, salade 12,50 €

Avocado toast Salade de jeunes pousses et oeufs bio pochés - **Suppl. frites : 4,50€** 13,90 €

Pièce du boucher Frites maison, salade 19,50 €

Pâtes du moment Pâtes de la Fabric' d'Alice (consultez l'ardoise) 19,50 €

Burger Charolais Frites maison

Déclinaison végétarienne possible 19,50 €

Steak haché Charolais, Cheddar, lard fumé, cornichons, roquette, oignons rouges, sauce barbecue

Tartare de boeuf Charolais au couteau préparé par nos soins - Frites maison, salade 21,50 €

Retour de pêche Poisson de la criée du moment consultez l'ardoise

Fish n' Chips Sauce tartare, coleslaw, frites maison 23,50 €

Travers de cochon braisé, sauce barbecue Pommes de terre Grenaille rôties et salade 23,50 €

Entrecôte 350g "Race à viande française", Frites maison et salade 29,50 €

SAUCE MAISON SUPPLÉMENTAIRE AU CHOIX: 0,50 €
Barbecue - Tartare - Poivre

GARNITURE POSSIBLE:
Légumes du moment, frites maison, pommes de terre Grenaille rôties

KID'S MENU*
12€

Steak haché Charolais
et frites maison
ou
Fish n' Chips

★
Boule de glace au choix,
chantilly maison
ou Gaufre de Liège

★
Sirop à l'eau

* Jusqu'à 12 ans

FROMAGE

Assiette de fromages affinés 9,50 €
Salade verte aux noix, confiture de cerise noire

Le "Fromage gourmand" 13,50 €
Assiette de fromages affinés accompagnée d'un verre de Pouilly-Fumé blanc

LES DESSERTS DE LULU

Fait Maison



	^{1/2} PART	PART
Nougat glacé <i>Sauce caramel au beurre salé et éclats de cacahuètes</i>	5,50 €	9,50 €
Cheesecake à la vanille Bourbon <i>Fraises fraîches et coulis de framboises</i>	5,50 €	9,50 €
Tarte choco-brownie <i>Caramel au beurre salé, noix de Pécan caramélisées et chantilly maison</i>	5,50 €	9,50 €
Le cookie juste sorti du four <i>Glace vanille Bourbon</i>		9,50 €
Déclinaison autour du citron <i>Crème brûlée au citron, sablé diamant citron-pavot et granité au Limoncello</i>		10,50 €
Café gourmand - Version thé ou infusion (1^e suppl.) <i>Accompagné de mignardises</i>		11,50 €
Champagne gourmand <i>Accompagné de mignardises</i>		15,50 €

NOS DÉLICES GLACÉS

Coupe glacée Fraise Melba <i>Sorbet fraise, glace vanille, fraises fraîches, coulis de fraise, chantilly maison, éclats de spéculoos</i>	8,50 €
Coupe glacée Liégeoise • Caramel Liégeois : Glace caramel, sauce caramel, chantilly et éclats d'amandes caramélisées • Chocolat Liégeois : Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly et éclats d'amandes caramélisées • Café Liégeois : Glace café, expresso, chantilly et brisures de spéculoos	8,00 €
Coupe glacée alcoolisée <i>Au choix : Glace menthe-chocolat et Get 27 ou Sorbet citron vert et Vodka</i>	9,50 €
Coupe de glace à composer : ☐ 1 boule ☐ 2 boules ☐ 3 boules	2,50 € 4,50 € 6,50 €
Supplément chantilly maison	1,50 €



FABRICATION ARTISANALE - MAÎTRE ARTISAN GLACIER :

Glaces :

Vanille Bourbon, Chocolat Valrhona, Caramel au beurre salé, Café Arabica, Menthe-chocolat, Rhum-raisin, Pistache, Noix de coco

Sorbets :

Citron vert, Fraise, Framboise, Mangue, Orange