

ENTRÉES

- Potage du jour 8,20
- Artichaut à la vinaigrette 9,50
- Fondus au parmesan 12,00
- Calamars frits, sauce tartare 12,80
- Croquettes aux crevettes grises 14,90
- Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan 13,90
- Scampis à l'ail ou façon du chef 15,80
- Tomate aux crevettes grises 16,40
- Saumon fumé extra doux et toasts 15,90
- Foie gras & sa compotée d'oignons 18,00
- L'os à moëlle, toast & fleur de sel 10,00



BOWLS (SERVIS FROID)

- CHICKEN BUDDHA BOWL
riz vinaigré, poulet teriyaki, avocat, oignon, tomate, mozzarella & galette de pain Sarde 15,50
- SALMON BUDDHA BOWL
riz vinaigré, edamame, avocat, saumon frais, sésame 16,00
- THAI SCAMPIS BOWL
scampi curry rouge, lait de coco, soja, riz, coriandre 15,50
- VEGGIE BOWL
légumes de saison crus, houmous, guacamole, graines de courges 14,50

Tous nos plats & desserts, sont préparés de façon artisanale par la dynamique équipe de notre chef, Danny Mackovic. Ils peuvent être emportés au restaurant ou livrés par Deliveroo et UberEATS midi & soir.

Certains de nos plats contiennent des allergènes, n'hésitez pas à nous faire part de vos questions à ce sujet.

Un service voiturier est mis à votre disposition devant le parking Carrefour à partir de 20h.

SALADES & CRUDITÉS

- SALADE FOLLE MIRABELLE
calamars et scampis grillés sur un lit de haricots verts, roulades de saumon & crudités 16,80
- SALADE CÉSAR MIRABELLE 15,80
- FRISÉE AUX LARDONS & son œuf poché 14,30
- SALADE DE CROTTIN DE CHAVIGNOL & magret fumé, sirop d'érable 14,50
- SALADE DE TOMATE au basilic & BURRATA 14,20
- SALADE EXOTIQUE
scampis grillés, pamplemousse, avocat, noix & vinaigrette aux agrumes 16,00
- SALADE PAYSANNE
poulet sauté à l'huile d'olive, tomates séchées, pommes rissolées, herbes de provence 15,50
- SALADE DE QUINOA
mozzarella, roquette, avocats, tomate, raisins sec 14,90
- Poêlée de légumes de saison à la mozzarella fumée 15,20
- Wok de légumes & nouilles chinoises 15,00



POISSONS

- Calderade de poissons frais 19,60
- Filet de Turbotin aux poireaux 23,50
- Sole du nord belle meunière & pommes nature 24,90



PÂTES

- Spaghetti à la bolognaise 9,80
- Lasagne ouverte aux scampis et légumes du soleil 17,20
- Pâtes farcies aux truffes 18,50
- Linguine aux scampis 17,20

VIANDES

NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE FRITES FRAÎCHES COUPÉES MAIN DANS LA MAISON & CUITES DANS DE LA GRAISSE DE BOEUF

- Filet américain garni (haché minute) 15,90
- Pavé de boeuf grillé (230 gr.)
beurre maître d'hôtel 16,90
- Pop burgers Mirabelle 16,40
- Tartare de bœuf, juste saisi 16,80
- Onglet à l'échalote & son demi os à moëlle 19,50
- Brochette de bœuf Macao 18,90
- Gigotin d'agneau à la française,
gratin dauphinois 21,00
- Entrecôte Cuberoll écossais grillée (300 gr.) 24,90
- Filet pur irlandais grillé 26,50
- Côte à l'os BBB grillée 1300 gr.
(2 couverts) 54,00



ACCOMPAGNEMENTS

- Sauce béarnaise, choron,
poivre vert flambé,
archiduc, provençale, échalotes,
estragon, crème,
dijonnaise, poivre concassé 3,50

- Sauce Mirabelle 4,80
- Salade mixte, salade verte 5,00
- Légumes frais du marché 6,90
- Gratin dauphinois 4,50
- Riz parfumé Basmati 3,00
- Frites de patate douce 4,00

SPÉCIALITÉS

- Saucisses de campagne, stoemp du jour 14,50
- Boulet à la liégeoise, pommes frites 14,50
- Navarin d'agneau aux légumes 16,80
- Magret de canard aux oignons grelots confits & pommes croquettes 21,00
- Rognons de veau aux 3 moutardes, pommes sautées 19,80
- Waterzooï de volaille à la gantoise (poulet de ferme) 18,10
- Vol-au-vent de volaille 16,90
- Moules de Zélande marinière ou à votre façon (en saison) 24,80
- Demi poulet fermier rôti, compote de pommes & frites 14,90



DESSERTS

- Pain perdu brioché & glace vanille
- Île flottante, sauce anglaise & noisettes grillées
- Glaces vanille, moka, pistache, speculoos
- Crème caramel
- Mousse au chocolat
- Coupe brésilienne
- Sorbets fraise, mangue, citron
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar
- Gaufre de Bruxelles & ses garnitures
- Tiramisu
- Dame Blanche minute (chocolat chaud à part)
- Profiteroles glacés à la vanille
- Nougat glacé aux fruits confits 7,00
- Moelleux au chocolat 7,50
- Café glacé 7,00
- Sabayon chaud au marsala (2 cvts) p.p 7,00
- Assiette de fromages belges, salade à l'huile de noix 8,50