

Les entrées

entrée / plat

Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe et parmesan	15 € / 22.5€
Carpaccio de thon rouge aux graines de sésame et sel de l'Himalaya	17€ / 25.5€
Cassolette de scampi aux saveurs d'Asie	14€ / 21€
Bonbon de chèvre et magret de canard au curry et pommes	14€ / 21€
Croquettes de crevettes grises maison	16€ / 24€
Croquettes au Vieux Bruges et truffe	15€ / 22.5€
Salade César	12€ / 17€
Salade de chèvre chaud et magret de canard fumé	12€ / 17€
Poulpe grillé, sauce vierge et citron	15€/ 22.5€

Les poissons

Médailon de Lotte rôtie , crème au porto rouge	24€
Sole Meunière	Prix du jour
Coeur de cabillaud rôti sur peau, beurre blanc à l'échalote	21€
Mi-Cuit de thon rouge au sésame	24€

Les viandes

Filet Pur de boeuf Simmental, sauce au vin rouge et échalote	26€
Hamburger, Vieux Bruges, boeuf maturé, oeuf, frites, salade	16€
Aiguillettes de magret de canard aux framboises	20€
Entrecôte de boeuf grillée, sauce au choix	22€

Les desserts

Crème brûlée au gingembre et à la menthe fraîche	8€
Tarte Tatin et sa boule de glace vanille	8€
Tartelette aux deux citrons	8€
Dame blanche au chokotoff	7€
Pavé au chocolat et coulis de fruits rouges	7€
Crêpe à l'orange	7€