

La Carte d'Été Summer "À la Carte"



Les Entrées | Starters

Raita de concombre, Boulghour aux Herbes, Fenouil Rôti, Pistaches
Cucumber Raita, Lebanese Bulgur, Roaster Fennel, Pistachios

18€  



Scampi au Bouillon Thaï et Lait de Coco et Petits Légumes
Shrimps with Thai Broth, Coconut Milk & Vegetables

22€  

Les Plats | Mains



Gnocchi "Sauce Alfredo", Epinards et Tomates Séchées
Gnocchi "Sauce Alfredo", Spinach & Dry Tomatoes

24€  

Steak Premier Choix Grillé 220g, servi avec Salade
Premium Grilled Steak 220g, served with Salad

27€  



Les Desserts | Desserts



Brownie Chocolat et Noix de Pécan, Glace au Lait d'Amande, Caramel
Beurre Salé
*Chocolate Brownie & Pecan Nuts, Almond milk Ice Cream, Salter
Caramel*

12€ 

Crème Brûlée "Bobonne" - Spécialité du chef
Trinity Cream "Bobonne" Style - Chef Specialty

10€  





Nos Spécialités - Été '24








Our Specialties - Summer '24

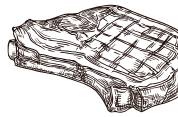
Les Entrées | Starters


Nos Croquettes se dégustent par 2 | Our croquettes are served in pairs
8ème Meilleure Croquette de Crevettes de Bruxelles | 8th Best Shrimp Croquette of Brussels

Croquette aux Crevettes Grises <i>Shrimp Croquette</i>	9.90€/pce
Croquette aux Fromages et Truffes (Tartufata) <i>Cheese & Truffle Croquette</i>	8.5€/pce 
Croquette aux 2 Fromages <i>Double Cheeses Croquette</i>	9€/pce 
Carpaccio de Poulpe "Marrakech" (Citron, Harissa, Coriandre, Huile d'Olive) <i>"Marrakech" Style Octopus Carpaccio (Lemon, Harissa, Coriander, Olive Oil)</i>	20€   

Les Plats | Mains

Entrecôte Holstein 300g, Frites, Salade <i>Holstein Ribeye 300g, French Fries, Salad</i>	29€   
Burger de Wagyu, Bacon, Comté, Oignons Confit, Sauce Secrète, Frites <i>Wagyu Burger, Bacon, Comté cheese, Onion Confit, Secret Sauce, Fries</i>	23€   
Poulpe Grillé, Tsatiki, Fenouil Rôti au Curry, Salsa Verde <i>Grilled Octopus, Tsatiki, Roasted Fennel with Curry, Salsa Verde</i>	28€ 



Sauces Maison : Archiduc, Poivre Vert ou Béarnaise (+ 1€)
 Homemade Sauces : Mushroom, Green Peppercorn or Béarnaise (+1€) 3.50€ 






Portion de Frites
 French Fries 3.00€ 



Bol de Salade
 Salad Bowl 3.00€ 

Les Desserts | Desserts

Trio de Sorbet Fraise, Mangue et Citron <i>Strawberry, Mango and Lemon Sherbet Trio</i>	10€ 
Dame Blanche <i>Vanilla Ice Cream topped with Hot Chocolate Sauce and Whipped Cream</i>	12€  
Salade de Fraises au Citron et Menthe Fraîche, Crumble, Glace Vanille <i>Strawberry salad, lemon and fresh mint, served with crumble and vanilla ice cream</i>	12€ 