

Côté tapas - Tapas de terroir

Les tapas sont des petites spécialités à déguster en accompagnement d'un verre de vin ou autre.
Nos tapas sont exclusivement issues de produits régionaux privilégiant le circuit court et les producteurs locaux.
Elles peuvent être dégustées en apéro, en entrée ou en plat principal (3 ou 4 par personne)

Tapas cuisinées

- Mini-croquettes fromage (4 ou 6 pièces)	3,90€/ 5,40€
- Mini-croquettes jambon Ardennes (4 ou 6 pièces)	4,20€/5,70€
- Mini-croquettes chorizo (4 ou 6 pièces)	4,90€/6,60€
- Mini-croquettes crevettes (4 ou 6 pièces)	5,10€/6,90€
- Mixte 12 mini-croquettes (3 sortes x 4 pièces)	11,90€
- Polpettes sauce tomate (4 mini-boulettes)	4,70€
- Loempia de sardines aux herbes, salade (1 pièce)	5,00€
- Œuf basse température façon carbonara	5,50€
- Cromesqui de canard (Mini-boulettes de cuisses de canard confites) (4 pièces), mayo maison	5,80€
- Boulet Cantil (chaud), sauce liégeoise à la Redoutable	5,80€
- Mini-lasagne de canard confit	5,80€
- Jalapeños, sauce cheddar (4 pièces)	5,90€
- Maquis de truite fumée d'Ondenval, aneth, citron, sauce sésame (4 pièces)	6,20€
- Mini salade chèvre, canard confit, vinaigrette pomme verte acacia	6,60€
- Mini-brochettes de volaille yakitori cacahuètes (6 pièces)	6,60€
- Ravioles volaille sauce truffée (2 pièces)	6,50€
- Ravioles lotte et crevettes grises sauce « homardine » (2 pièces)	6,50€
- Ravioles Saint-Jacques sauce thym citron ciboulette (2 pièces)	6,50€
- Ravioles de crevettes du nord bouillon thaï (2 pièces)	6,50€
- Samossa de porcelet Duroc, mayo aux herbes (4 pièces)	6,90€
- Tod Man Pla (Galette de cabillaud paprika curry rouge), sauce tartare (4 pièces)	7,80€
- Gros nem « Thaï » (volaille et légumes), sauce soja citron coriandre (2 pièces)	7,90€
- Croustillant poitrine pochée, sauce cow boy (4 pièces)	7,90€
- Bouchées croquantes de crevettes Nobashi, sauce sésame (4 pièces)	7,90€
- Crevettes Nobashi en panure de panko, sauce tartare (5 pièces)	8,20€
- Saumon Gravlax Cantil, gel bergamote, maquée aux herbes, citron	8,20€
- Crevettes Nobashi snackées façon asiatique	12,90€

(Sauce sésame, citron, coriandre, gingembre, légume croquant)



Tapas salaisons locales

- Ficelle fumée à picorer			3,50€
- Pipe fumée sur guillotine			4,20€
- Assiette Jambon d'Ardennes (affiné 12 mois) tranché à la Berkel (+/- 50gr)			5,50€
- Rillettes de porc Duroc, confit, légumes pickels (+/- 100gr)			5,60€
- Assiette salami Duroc (+/- 100gr)			5,90€
- Magret de canard confit tranché minute à la Berkel (+/- 50gr)			5,90€
- Magret de canard « Lamy » farci au foie gras tranché à la Berkel (+/- 50gr)			7,90€
- Planches salaisons et fromages à partager	--)	2 charcuteries et 2 fromages	11,90€
	--)	3 charcuteries et 3 fromages	13,90€
	--)	4 charcuteries et 4 fromages	16,90€
- Planche apéro (Pour 2p)			25,00€
(3 Fromages, 3 charcuteries, assortiment 12 mini-croquettes)			
- Planche apéro ripaille (Pour 2p)			29,00€
(Rillettes, 2 Samossa, 4 mini-brochettes de volaille, 4 mini-croquettes fromage, 2 jalapeños cheddar, 4 polpettes tomate, 2 croustillants de lard, 2 bouchées de crevettes nobashi)			

Coté cuisine

- Croquettes Cantil

- * Croquette façon de tête de veau, salade, sauce tomate Madère 1p/2 pièces 8,90€/12,90€
- * Croquette fromage Chimay, salade 1p/2 pièces 8,90€/12,90€
- * Croquette fromage Chimay, truffe, salade 1p/2 pièces 9€/13€
- * Croquette Vieux Bruges, Chorizo, salade 1p/2 pièces 9€/13€
- * Croquette de crevettes, salade 1p/2 pièces 9,50€/14,50€

- Roulade de pâte végétarienne

Sauce crème tomate, aubergine, petits légumes

13,90€

- Lasagne cuise de canard confit

Sauce crème tomate, aubergine, petits légumes

14,90€

- Boulettes maison 1p/2 pièces

Sauce « liégeoise » à la Redoutable, salade et potatoes

8,90€/13,90€

- Jambonnette de poulet maïs

Cuisse de volaille jaune désossée, cuite basse température et légèrement fumée, légumes, sauce liégeoise à la Redoutable, potatoes ou gratin dauphinois (sur demande)

16,90€

- Magret de canard Lamy

Jus brun de canard au sirop de lacquement, légumes, potatoes

24,90€

- Suggestion de viande chaque semaine (selon arrivage)

Demandez les suggestions (Servie avec légumes, sauce, potatoes ou gratin dauphinois (sur demande))

De 26 à 40€

- Salades composées (Base ; salade, mesclun, croutons, fruits secs, concombres, tomates, ...)

- * Poulet croquant, vinaigrette kalamanzi, sauce tartare 13,90€
- * Chèvre lardé chaud, vinaigrette pomme verte, acaccia 14,30€
- * Truite d'Ondenval et maquée locale, vinaigrette kalamanzi 14,60€
- * Saumon gravlax et crevettes grises, vinaigrette exotique verveine 15,90€
- * Scampis poêlés, mini-croquettes de crevettes, vinaigrette figues poivre Timut 16,50€

- Ravioles

- * Farcies volaille sauce crème truffée (5p) 15,80€
- * Farcies crevettes grises, bouillon thaï (5p) 15,80€
(Bouillon à base de soja, citronnelle, galanga, légumes et herbes)
- * Farcies lotte sauce « homardine » et crevettes grises (5p) 17,50€
- * Farcies Saint Jacques sauce thym citron ciboulette (5p) 18,50€

- Les cocottes

Les cocottes sont des préparations gourmandes dont l'élément principal est l'œuf cuit à basse température, ... A manger avec du pain

- * **Kot kot** 13,60€
Volaille confite, 2 œufs 64°, sauce crème petits légumes
- * **Coin Coin** 13,90€
Magret de canard émincé, 2 œufs 64°, sauce crème truffée
- * **Groin Groin** 15,90€
Pied de porc confit, 2 œufs 64°, condiment, sauce façon tête de veau (Madère, crème, tomate)
- * **En Nage** 15,90€
Truite fumée, crevettes grises, saumon confit, 2 œufs 64°, bouillon thaï (bouillon à base de soja, légumes et herbes)

Pour les gourmands

- **Moelleux chocolat glace vanille** (15 min de cuisson) **6,60€**
- **Crème brûlée** **6,60€**
- **Mousse chocotoff** **6,60€**
- **Café praline** (Café accompagné de 4 pralines Leonidas) **5,50€**
- **Coupe foire de Liège** **7,50€**
(Glace vanille turbinée, sirop de lacquement, noix de pécan caramélisées)
- **Coupe Toblerone** **7,50€**
(Glace vanille turbinée, sauce chocolat, caramel, brisure de nougat)
- **Café liégeois aromatisé au Rhum Diplomatico** **7,60€**
- **Cramique façon pain perdu** **7,80€**
(Sirop de lacquement, glace vanille, crumble)
- **Café ou Thé gourmand** (café ou thé + assortiment 4 gourmandises) **8,00€**
- **Assortiment 3 fromages locaux** **9,90€**

Pour les durs

- **Irish gourmand** (Irish avec 4 mignardises) **13,00€**
- **Ardoise dégustation 3 Rhums** (3 x 2,5cl) **12,00€**

