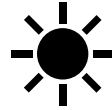




## MENU DE SAISON



### Menu servi pour l'ensemble de la table :

3 services au prix de 38 € p.p. / 60€ « vin compris »,

Possibilité de changer le dessert en fromage : supplément 3€

**Saumon fumé** de chez 'Vincent Dawagne', échalotes, ciboulettes  
et zeste de citron, filet d'olive

\*\*\*\*\*

**Médailon de veau**, carottes fanes, petits pois, écrasé de pomme de terre

\*\*\*\*\*

Dessert



## ENTREES

Jambon d'Ardenne, melon, tomates cerises, mozzarella di buffala, basilic	20 €
Tomates crevettes gastronomiques & gourmandes	25 €
Saumon fumé de chez 'Vincent Dawagne', échalotes, ciboulettes et zeste de citron, filet d'olive	22 €

## POISSONS

Truite de notre vivier en filet ou entière à la meunière et sa garniture	20 €
Truite de notre vivier au bleu et sa garniture	20 €
Cabillaud, effilochés de poireaux & carottes	24 €

## VIANDES ET VOLAILLES

Pièce de Bœuf flambée ou non au « poivre de Sichuan (distillerie METTE), frites et salade	25 €
Médaille de veau, carottes fanes, petits pois, écrasé de pomme de terre	25 €

## FROMAGES

L'Assortiment de fromages	10 €
---------------------------	------

## DESSERTS

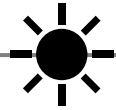
Les desserts	8 €
--------------	-----

*Si vous désirez des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits, notre responsable vous renseignera volontiers.  
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition de nos produits peut changer*





## L'INCONTOURNABLE DU SIMONIS



### Menu servi pour l'ensemble de la table :

3 services au prix de 30 € p.p. / 54€ « vin compris », en supprimant une entrée

Possibilité de changer le dessert en fromage : supplément 3€

**Jambon d'Ardenne** accompagné soit de jeunes pousses ou de melon (au choix)

\*\*\*\*\*

**Truite de notre vivier** à la meunière, frites & salades

\*\*\*\*\*

Dessert