

# Les Entrées

<i>Le tartare de thon et foie gras , herbes fraîches et caviar de hareng</i>	16
<i>L'os à moelle cuit au court bouillon et son pain campagne</i>	13
<i>Les croquettes aux crevettes grises</i>	14
<i>Les fondus au fromage et son persil frit</i>	13
<i>La salade chèvre chaud panné et miel d'acacia</i>	13
<i>La cassolette de scampis à l'armoricaine</i>	14
<i>Le tartare de légumes croquants à l'huile vierge et citron vert</i>	12
<i>Le risotto aux morilles et jambon fumé chipsé</i>	13
<i>La Pôlée de champignons et escargots à l'ail</i>	14
<i>Les moules demi coques gratinées à la mozzarella</i>	13
<i>Poêlée de Noix de St Jacques au pastis</i>	15

# Les plats

## Les viandes

<i>Le tartare de bœuf charolais coupé au couteau , huile de truffes et parmesan</i>	17
<i>L'entrecôte de bœuf grillée , ses frites et salade mixte</i>	24
<i>Le filet mignon Irlandais , ses frites et salade mixte</i>	21
<i>La roulade de cochon de lait à la moutarde de Meaux</i>	20
<i>Le Magret de canard et sa sauce à l'orange</i>	21
<i>Les rognons de veau à la dijonnaise</i>	19
<i>Le suprême de volaille à la crème de morilles</i>	19
<i>Spare-ribs caramélisés, sauce barbecue au miel</i>	21
<i>Tagliata de boeuf Irlandais ,mesclun à la roquette</i>	21
<i>Le Carré d'agneau , jus au thym et ail confit</i>	24
<i>Les sauces : poivre vert , béarnaise , roquefort</i>	2

## Les poissons

<i>L'artichaut farci aux noisettes de lotte</i>	26
<i>Le filet de maigre poêlé et son beurre blanc à la citronnelle</i>	22
<i>L'aile de raie et son beurre aux câpres</i>	23



[www.lacuisinedadele.be](http://www.lacuisinedadele.be)