

Ce soir ...

Apéro, à Partager, en Entrée

Rillettes de saumon	8 €
Rillettes de Poulet	7 €
Tapenade	7 €
Houmous	7 €
Tzatziki des causses (avec rocamadour)	7 €
Accras de poisson	7 €
Frites maison (portion)	7 €
Beignets de calamars à la romaine, mayonnaise	7 €
Tartinade poivrons et Aubergine	7 €
Carpaccio de tomates et mozzarella burrata	8 €
Assiette de Foie Gras (60 gr)	12 €
Assiette de Foie Gras à partager (100 gr)	18 €

Nos assiettes à partager Fromage, Charcuterie, Maritime

Assiette pour 2 pers. 14€, Assiette pour 3 pers. 20€, Assiette pour 4 pers. 25 €

-Charcuterie

Chorizo, saucisson à l'ail, saucisse de montagne, Serrano, magret séché maison

-Fromages

Cabécou, Comté AOP 12 mois, Tomme de Savoie, Bleu des causses AOP, Emmental, Brie

-Maritime

Sardine à l'huile, accras, rillettes de poisson, moules marinées, beignet calamar

Nos Plats

- Magret de canard grillé, pommes grenailles, jus brun qui a du goût	25 €
- Faux-filet, pommes grenaille, sauce poivre	25 €
- Fish & Chips maison, frites maison, mayonnaise maison	19 €

et aussi voir les suggestions du chef tous les jours, une viande, un poisson, un plat végétarien

Nos Salades

- Salade Coin Coin: crudités, magret séché maison, gésiers, foie gras	20 €
- Salade Fraicheur: crudités, et cabécou pané	16 €
- Salade de la Mer: rillettes de saumon, moule marinée, accra, crevettes	18 €
- salade Italienne: crudités, jambon serrano, melon, burrata	18 €
- Salade Nadal: magret seché, toast de cabécou, légumes	18 €

Le Nadalou: sirop a l'eau, plat, 1 boule glace

jusqu'à 7 ans : 7€ - jusqu'à 10 ans : 10€

Tenders de poulet ou Demi fish & chips ou tous plats de la carte en portion enfants
avec frites maison ou légumes

Ce soir ...

Fromage

trio de fromages :	8 €
Rocamadour AOP, Comté AOP 12 mois, Tomme de Savoie, Bleu, Emmental, Brie	

Nos Douceurs maison

Tiramisu	7 €
Mousse chocolat facon liégeoise	7 €
Gâteau Moelleux au chocolat,	7 €
Riz au lait crémeux, noisette	7 €
Pomme d'amour, tarte fine aux pommes à partager (ou pas) avec boule de glace	8 €

Coupes glacées

Dame blanche : 2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées et torréfiées	8 €
Chocolat liégeois: 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly, noisettes torréfiées	8 €
Café liégeois : 2 boules café, 1 boule vanille, chantilly, noisettes torréfiées	8 €
Mer rouge : 1 boule cerise, 1 boule framboise, 1 boule fraise, coulis de fruits rouge	8 €

Coupes glacées avec alcool*

Le colonel: 2 sorbet citron et Vodka*	11 €
Mon bouzou des îles: 1 coco, 1 rhum raisin*, 1 vanille, 1 morceau d'ananas roti, rhum arrangé*	12 €

1 boule de glace **3€**, 2 boules de glace **6€**, 3 boules de glace **9€**

Cerise, Pomme verte, Poire, Citron vert, Framboise, Fraise intense, Melon

Menthe chocolat, Noix de coco, Chocolat blanc, Caramel beurre salé,

Vanille, Chocolat, Noisettes, café, Rhum raisins*, Pistache, Smarties

Supplément chantilly ou napage	1 €
--------------------------------	-----

Deze avond...

Voorgerecht, om te delen, als voorgerecht	8 €
Zalmrillettes	7 €
Kiprillettes	7 €
Tapenade	7 €
Hummus	7 €
Tzatziki uit de Causses (met Rocamadour kaas)	7 €
Vis Accras	7 €
Huisgemaakte friet (portie)	7 €
Calamaribeignets op Romeinse wijze met mayonaise	7 €
Paprika-auberginespread	8 €
Tomatencarpaccio met burrata mozzarella	12 €
Foie gras schotel (60 g)	18 €
Foie gras schotel om te delen (100 g)	

Onze deelgerechten: Kaas, Charcuterie, Zeevruchten

Gerecht voor 2 personen: **€14**, Gerecht voor 3 personen: **€20**, Gerecht voor 4 personen: **€25**

-Charcuterie

Chorizo, knoflookworst, bergworst, Serrano, huisgerookte eendenborst

-Kazen

Cabécou, 12 maanden oude Comté AOP, Tomme de Savoie, Bleu des Causses AOP, Emmentaler, Brie

-Maritiem

Sardines in olie, beignets, visrillettes, gemarineerde mosselen, inktvisbeignets

Onze gerechten

- Gegrilde eendenborst, krieltjes, bruin sap met smaak	25 €
- Ossenhaasbiefstuk, krieltjes, pepersaus	25 €
- Huisgemaakte fish and chips, huisgemaakte friet, huisgemaakte mayonaise	19 €

en zie ook elke dag de suggesties van de chef, een vlees-, een vis-, een vegetarisch gerecht

Onze Salades

- Muntсалade: rauwe groenten, huisgemaakte eendenborst, maagjes en schenkel	20 €
- Frisse salade: rauwe groenten en gepaneerde cabécou-kaas	16 €
- Zeevruchtensalade: visrillettes, gemarineerde mosselen, beignets, garnalen	18 €
- Italiaanse salade: rauwe groenten, serranoham, meloen, burrata	18 €
- Nadalsalade: gedroogde eendenborst, Rocamadour-kaastoast, groenten	16 €

De Nadalou: watersiroop, gerecht, 1 bolletje ijs

Tot 7 jaar : **€ 7** - Tot 10 jaar : **€ 10**

Kipfilet of halve fish & chips of een gerecht van de menukaart in kinderporties met huisgemaakte friet of groenten

Deze avond...

Kaas

Trio kazen:	8 €
Rocamadour AOP, Comté AOP 12 maanden, Tomme de Savoie, Blauw, Emmentaler, Brie	

Onze huisgemaakte zoetigheden

Tiramisu	7 €
Luikse chocolademousse	7 €
Zachte chocoladetaart	7 €
Romige rijstpudding met hazelnoten	7 €
Toffee-appel, dunne appeltaart om te delen (of niet) met een bolletje ijs	8 €

Ijsscoupes

Dame Blanche: 2 bolletjes vanille, chocoladesaus, slagroom, geschaafde en geroosterde amandelen	8 €
Chocolat Liège: 2 bolletjes chocolade, 1 bolletje vanille, slagroom, geroosterde hazelnoten	8 €
Café Liège: 2 bolletjes koffie, 1 bolletje vanille, slagroom, geroosterde hazelnoten	8 €
Mer Rouge: 1 bolletje kers, 1 bolletje framboos, 1 bolletje aardbei, rode vruchtencoulis	8 €

Ijsscoupes met alcohol*

De Kolonel: 2 citroen-wodkasorbets*	11 €
Mijn Eiland Bouzou: 1 kokosnoot, 1 rumrozijn*, 1 vanille, 1 geroosterde ananas, kruidenrum*	12 €

1 bolletje ijs €3, 2 bolletjes ijs €6, 3 bolletjes ijs €9

Kers, Groene Appel, Peer, Limoen, Framboos, Intense Aardbei, Meloen
Chocolademunt, Kokos, Witte Chocolade, Gezouten Karamel
Vanille, Chocolade, Hazelnoot, Koffie, Rumrozijn*, Pistache, Smarties

Extra slagroom of topping	1 €
---------------------------	-----