

LE DERNIER RAGOT

<i>L'assiette de jambon italien et salade vinaigrette</i>	10,5	<i>Pâtes fraîches au jambon italien, crème, concassé de tomates et basilic</i>	13,5
<i>Le crottin de Chavignoi, salade vinaigrette</i>	12,5	<i>Ravioli ricotta-épinards, fondu de tomates et basilic</i>	13,5
<i>Le Saumon fumé de chez "Vinken" + toast, persil, oignons</i>		<i>Pâtes fraîches parfumées à la truffe</i>	14
<i>La salade de scampi et jambon italien</i>		<i>Pâtes fraîches au saumon fumé</i>	17
<i>Croquette de crevettes grises et persil frit (1 ou 2 pièces)</i>	8,50/15,50	<i>les solettes meunières (prix selon arrivage) - pommes frites</i>	
<i>Croquette volaille et coujis de tomates (1 ou 2 pièces)</i>	6,50/13,00	<i>Les tomates crevettes grises - pommes frites</i>	18
<i>Fondu au parmesan (1 ou 2 pièces)</i>	6,50/13,00	<i>L'américain haché minute, pommes frites, salade</i>	17
<i>Le carpaccio de bœuf, roquette et parmesan</i>		<i>Les vrais boulets liégeois, pommes frites, salade</i>	11
<i>Le carpaccio de bœuf parfumé à la truffe</i>		<i>La tête de veau en tortue, pommes frites, salade</i>	16
		<i>Le suprême de volaille champignons crème, pommes croquettes</i>	16
		<i>Le suprême dijonnaise</i>	16
		<i>L'entrecôte irlandaise, salade vinaigrette et pommes frites</i>	21
		<i>le phalan irlandais , salade vinaigrette et pommes frites</i>	20
	14	les sauces aux choix :	
		<i>Béarnaise, dijonnaise, champignons, poivre, roquefort, crème</i>	
	15	<i>whisky</i>	1,5
		<i>moutarde / mayonnaise</i>	0,5
		supplément frites, pâtes, salade, riz, croquettes	2

Le suprême de volaille demande une cuisson plus lente : + ou - 20 minutes