Hadrien
RESTAURANT

	Entrée	Plat
Tartare de filet de bar, sauce leche de tigre, huile de basilic Sea bass tartare, leche de tigre sauce, basil oil	24	
Brioche toastée, pleurotes poêlés, espuma à l'ail noir. *Toasted brioche, pan-seared oyster mushrooms, black garlic espuma.*	24	
Risotto à la truffe fraîche d'automne, sauce à la tartufata *Autumn truffle risotto with tartufata sauce*	24	35
Ravioles de langoustine, sauce au curry rouge et au lait de coco *Langoustine ravioli with red curry and coconut milk sauce*	26	37
Ravioles de foie gras aux épinards, sauce champignons de saison *Foie gras and spinach ravioli with seasonal mushroom cream sauce*	25	36
Croquettes aux crevettes grises, persil frit (2 pièces en entrée - 3 pièces en plat) *Shrimp croquettes, fried parsley (2 pieces as a starter - 3 piecees as a main course)*	28	39
Gnocchis à la sauce tomate et au basilic, scamorza fumée *Gnocchi with tomato and basil sauce, smoked scamorza*	19	28
Saint-Jacques rôties, purée de patates douces, figues caramélisées et beurre blanc passion Roasted scallops, sweet potato purée, caramelized figs and passion fruit beurre blanc	29	41
Filet d'agneau, réduction de jus au romarin, pommes de terre rissolées et légumes *Lamb fillet, rosemary jus, sautéed potatoes and vegetables*		38
Tataki de filet pur de boeuf, sauce thaï et légumes croquants et riz basmati *Beef tenderloin tataki, thaï sauce an served with crisp seasonal vegetables and rice*		40
Filet de volaille fermière, sauce aux morilles, purée de pommes de terre et jeunes oignons *Free-range chicken breast, morel cream sauce, mashed potatoes and spring onions*		35
Cabillaud rôti, sauce au safran et purée de céleri *Roasted cod, saffron sauce and celeriac purée*		38
Filet de bœuf Holstein, sauce au poivre, frites de pommes de terre et salade *Holstein beef tenderloin, pepper sauce, crispy potato fries and fresh salad*		43

Les desserts

Cheesecake à la vanille et au praliné noisette, coulis de fruits rouges	13
Mousse au chocolat, biscuit à la noisette	13
Tiramisu au spéculoos	13
Crumble aux pommes, poires rôties à la cannelle et glace à la vanille	13
La brioche perdue, glace vanille et caramel au beurre salé	13
L'assiette de fromages de Julien Hazard	15

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, lactose, soja, œuf, arachide, ...
Pour tout renseignement, veuillez vous adresser au responsable de salle.

Soft

Coca cola / Coca zero	5,5
Gingerbeer Fruji 100% naturel	5,5
Jus : Pomme / Orange 100% pur jus de fruits	6
Eau Bru 0,50cl	5,5
BIG TOM : Spiced tomato juice	6,5
Fever tree Tonic	4,5
Gimber n°1 0% alcool	11
Nona Spritz	11
Mocktail Basil and Lemon	13

Apéritifs

Martini rouge ou blanc	7
Kir vin blancs Cassis ou pêche	9
Kir royal cassis ou pêche	16
Porto rouge Quinta de la rosa	9
Pineau des charentes Moisans 10 ans	9
Prosecco	11
Champagne "blanc de blanc"premier cru M.Rocourt	15
Campari	9

Alcools

Gin Arduena (Belgique)	13
Gin Hendricks (Ireland)	13
Gin Panda (Belgique bio)	13
Gin sir Chill (Belgique)	13
Vodka	11
Vodka Béluga	17
Pastis	12
Rhum Trois rivières 12-18 mois	12
Rhum Diplomatico	12
Rhum Trois rivières cuvée de l'océan	12
Jack Daniel's	13
Whisky Bulleit Bourbon	15
Black Label	13
Scrabus single malt islay	15
Whisky japonais Nikka from the Barrel	16
Whisky single malt Arran 10 ans	15
Single malt Belgian Owl 36-41 month	17
Cognac Remy Martin VSOP	18
Cognac Hennessy VS	15
Cognac 1er cru de cognac "Frapin"	15
Armagnac "Gelas"	15
Calvados "Famille Dupont"	15
Grappa Berta	13
Amaretto Gozio	11
Limoncello	8
Cointreau	8
Chartreuse verte	18
Licor 43	9

Bières

Vedett extra blonde	6
Vedett blanche	6
Westmalle Tripel	6
Carlsberg 0%	6
Cocktail: Negroni - Aperol Spritz - Basil smash	14

Boissons chaudes et Thés et infusion du Palais des thés

Café	4,5
Esspresso	4,5
Cappuccino	5,5
Double espresso	6
Thé earl grey et fleurs bleuet	5
Thé à la menthe fraîche	6
Thé vert parfumé au gingembre et agrumes	5
Lait russe	5,5
Infusion à la menthe fraîche	6
Infusion au feuille de verveine et citronnelle	5
Infusion aux herbes, citronnelle et galanga et fruits exotiques	5
L'herboriste n°63	5
Mélange de thym, mandarine et romarin pour stimuler les défense immunitaire	
Irish Coffee, Italian Coffee	15