

Thaï Corner



Entrées

Potage poulet lait de coco et citronnelle	9€	
Potage de scampis piquant	12€))
<i>(coriandre, curry rouge, sauce poissons)</i>		
Scampis au curry jaune et lait de coco	14€	
Tartare de thon rouge, basilic et coriandre	18€	
Coquillages aux herbes et citronnelle	16€	
Rouleaux de printemps végétariens	14€	

Plats Thaï

Dorade royale à la citronnelle	26€
Nems de sole à la citronnelle	22€
Nems de sole au curry jaune et lait de coco	22€
Dorade royale au curry jaune et lait de coco	26€
Volaille basse température, sauce cacahuète	18€

Les incontournables des Jardins...

Riz sauté au poulet ou scampis	15€/17€	
Phad Thaï	15€/17€	
<i>(nouilles sautées au poulet ou scampis)</i>		
Curry massaman poulet	16€)
Bœuf curry rouge	17€))
Scampis curry vert	20€)))
Canard teppanyaki <i>aux légumes revisités et ses deux sauces thaïes</i>	23€))

Côté brasserie



Pour patienter...

Antipasti	11€
<i>assortiment de charcuteries, olives, tomates séchées</i>	
Antipasti de la mer	24€
<i>4 huîtres, 4 scampis, 4 gambas, tartare, cocktail, vinaigre échalotes</i>	

Entrées

Carpaccio de bœuf au basilic	13€
Melon au jambon	13€
Fondue parmesan au comté	13€
Croquettes de crevettes grises	18€
Scampis crème ail	14€
Scampis catalane	14€
Foie gras / pain brioché / confit de mangue gingembre	16€
Huîtres 6pc	14€
Antipasti de la mer	24€
<i>4 huîtres, 4 scampis, 4 gambas, tartare, cocktail, vinaigre échalotes</i>	

Les salades

	Entrée Plat
César	10€ 14€
<i>(volaille, parmesan, crudités, croûtons, sauce césar)</i>	
Végétarienne	10€ 13€
<i>(assortiment de légumes marinés et crudités)</i>	
Thaï	12€ 16€
<i>(salade, poulet ou scampis, soja, menthe, coriandre, basilic thaï)</i>	
Grecque	12€ 16€
<i>(merguez, feta, oignons rouges, poivrons, tomates, concombre)</i>	
Italienne	11€ 15€
<i>(parme, tomates séchées, mozzarella, olives, vieux balsamique)</i>	
Nordique	12€ 16€
<i>(saumon, scampis, croûtons, crudités)</i>	
Frisée aux lardons	11€ 15€
<i>(pommes, croûtons, vinaigre de framboise, œufs)</i>	



Nos pâtes (pennes ou linguines)

Bolognaise.....	14€
Jambon fromage.....	14€
Tartufata.....	16€
Scampis et pesto rouge.....	16€

Les classiques

Filet américain / crudités et frites.....	18€
Boulettes liégeoises revisitées à la Rochefort 10°.....	15€
Boulettes sauce tomate.....	15€

Pour nos petits amis

Fondue parmesan 1pc.....	9€
Pennes bolognaise.....	9€
Pennes jambon fromage.....	9€
Boulette liégeoise.....	9€

Les burgers (100% boeuf maison)

Hamburger.....	14€
Cheeseburger.....	15€
Du chef.....	17€
<i>(Tapenade de truffe/burger/roquette/tomates séchées/parmesan)</i>	
Le fish burger.....	19€
<i>(Filet de sole pané/tartare/oignons rouges)</i>	

Tous les burgers sont servis avec salade, crudités et frites

Les escalopes

Champignons	15€
Poivre vert	15€
Roquefort	15€
Tomate basilic/parmesan/tomates séchées	16€
Du chef	17€
<i>(crème/ tomate/ parme/ gratinée)</i>	
Tartufata/sauce truffe/jambon serrano	16€

Accompagnement au choix: frites, croquettes, gratin, pâtes, riz, grenailles

Les moules en saison (de juillet à fin janvier)

Nature	19€
Crème vin blanc	20€
Crème ail	20€
Du chef	21€
<i>(crème tomate lardons)</i>	
Thai	21€
<i>(curry, lait de coco)</i>	

Accompagnement au choix: frites, croquettes, gratin, pâtes, riz, grenailles

Les poissons

Daurade royale aux petits légumes	24€
Daurade royale tout simplement meunière	22€
Nems de filet de sole aux petits légumes	22€
Nems de filet de sole meunière	20€

Accompagnement au choix: frites, croquettes, gratin, pâtes, riz, grenailles



Nos viandes côté grill

Pavé BBB.....	24€
Poularde label rouge.....	18€
Porc belge des Ardennes saumuré.....	20€
Jambonneau.....	22€
Carré d'agneau.....	28€
Entrecôte australienne black angus.....	39€

*Sauces au choix : béarnaise, champignons, poivre vert, roquefort, échalote
Accompagnement au choix: frites, croquettes, gratin, pâtes, riz, grenailles*

Plat du jour..... 12,5€

Lunch : entrée & plat..... 18€

Plateaux de fruits de mer sur commande

(24h à l'avance !!!)

12 huîtres, 6 gambas, 6 scampis, bulots, bigorneaux, crevettes grises, saumon fumé, 2 sauces maison, vinaigre d'échalotes.....	65€
avec 1 homard.....	100€

Toute notre équipe est à votre disposition pour tout renseignement allergènes



Menu "Découverte du monde"

39€

3 services

Foie gras/pain brioché/confit de mangue et gingembre

ou

Tartare de thon rouge aux saveurs asiatiques

ou

Scampis au lait de coco et curry jaune

Daurade royale au Chablis et petits légumes

ou

Tagliata de bœuf

(roquette/vieux balsamique/ parmesan/ tomate mi séchée)

ou

Carré d'agneau au pinot noir et gingembre

Fromages

ou

Moelleux chocolat/glace vanille

ou

Carpaccio d'ananas/sorbet mojito

Ce menu avec kir ou cocktail et une demi bouteille de vin49€

Toute notre équipe est à votre disposition pour tout renseignement allergènes



Menu groupe réunion entreprise et fêtes de famille

29€

3 services

Melon au jambon

ou

Scampis catalane

ou

Carpaccio de bœuf

Mignons de porc Ardennais à l'échalote

ou

Poularde basse température, sauce cacahuète

ou

Nems de filet de sole aux saveurs thaïes

Fromages

ou

Crème brûlée

ou

Mousse chocolat

ou

Gâteaux de circonstance

Ce menu avec kir ou cocktail et une demi bouteille de vin39€

Toute notre équipe est à votre disposition pour tout renseignement allergènes

Les desserts



Les glaces

Vanille / chocolat / moka / fraise / citron / melon / mojito	2,5€ / boule
Dame blanche	7€
Brésilienne	7€
Colonel citron vodka	8€
Café glacé	7€
Fraise melba (<i>en saison</i>)	9€

Les crêpes

Au sucre	6€
Cassonade	6€
Mikado	10€
Norvégienne	10€
<i>(glace vanille/crème fraîche)</i>	
Norvégienne flambée	11€
Maison	11€
<i>(glace vanille fraise, fraises, coulis, crème fraîche)</i>	

Les douceurs sucrées

Mousse chocolat	8€
Crème brûlée	8€
Fondant chocolat	9,5€
Tiramisu aux fraises (<i>en saison</i>)	9,5€
Carpaccio d'ananas / sorbet Mojito	11€
Beignet de banane flambée / glace vanille	11€
Irish coffee / déca / italien	8,5€
Assiette de 3 fromages	9€
Tarte Tatin/glace vanille	10€