

# Menu 21€00

## ENTREES

Les moules farcies à la façon du chef

Ou

La planche de charcuterie italienne

Ou

La salade italienne

*( Légumes confits, mozzarella, parmesan, jambon de parme, tuile au fromage)*

Ou

Le gaspacho de melon « comme un cappuccino » émincé de jambon de Parme séché

## PLATS

La cassolette de chipirons en persillade

Ou

Le boudin noir grillé sur son écrasé de pomme de terre

Ou

Les fiocchettis ( pâtes artisanales) sauce gorgonzola

Ou

L'entrecôte (350g) grillée (supplément de 5€00)

Ou

La souris d'agneau confite au jus de thym (supplément de 5€00)

## DESSERTS

La crème brûlée à la vanille

Ou

La soupe de fruits rouges rafraîchie au citron

Ou

La coupe liégeoise au choix (Café, chocolat, caramel beurre salé)

Ou

Le cheesecake maison aux fraises

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts