

Apéritifs :

<i>L'éllixir d'Amour</i>	7.00€
<i>L'éllixir de vie</i>	7.00€
<i>Kir</i>	6.50€
<i>Kir Royal</i>	9.50€
<i>Coupe Drappier</i>	9.00€
<i>Coupe Drappier Rosé</i>	9.50€
<i>Cava Musa</i>	6.00€
<i>Cava Musa Rosé</i>	6.00€
<i>Sprits</i>	7.00€
<i>Suze</i>	5.00€

Classiques :

<i>Porta Rouge</i>	6.00€
<i>Porto Blanc</i>	6.00€
<i>Martini Rouge</i>	6.00€
<i>Martini Blanc</i>	6.00€
<i>Campari</i>	6.00€
<i>Picon</i>	6.00€
<i>Sherry</i>	6.00€
<i>Get 27</i>	6.00€
<i>Pisang</i>	6.00€
<i>Pineau des Charentes</i>	6.00€
<i>Ricard</i>	7.00€

Alcools :

Gin

<i>Hendrick's</i>	10.00€
<i>Bloom</i>	11.00€
<i>Bombay</i>	9.00€
<i>Gordon</i>	7.00€

Whisky

<i>J&B</i>	7.00€
<i>Johnnie Walker</i>	7.00€
<i>Jameson</i>	8.00€
<i>Jack Daniel's</i>	8.00€
<i>Bladnoch</i>	11.00€
<i>Glenalmond</i>	11.00€
<i>Glen Parker</i>	13.00€

Vodka

<i>Eristoff</i>	6.00€
<i>Absolut</i>	7.00€

Rhum

<i>Bacardi</i>	6.00€
<i>Agricole</i>	7.00€
<i>Havana</i>	8.00€
<i>Chairman's</i>	9.00€

Bières :

Blondes

<i>Leffe</i>	<i>3.00€</i>
<i>Charles Quint</i>	<i>5.00€</i>
<i>Duvel</i>	<i>4.50€</i>
<i>Waterloo</i>	<i>4.50€</i>
<i>Maes</i>	<i>2.50€</i>
<i>Jupiler</i>	<i>2.50€</i>

Brunes

<i>Leffe</i>	<i>3.50€</i>
<i>Waterloo</i>	<i>4.50€</i>
<i>Chimay</i>	<i>5.00€</i>

Blanche

<i>Hoegaarden</i>	<i>3.00€</i>
-------------------	--------------

Kriek

<i>Liefmans</i>	<i>4.00€</i>
-----------------	--------------

Softs :

<i>Coca-Cola</i>	<i>2.50€</i>
<i>Coca-Cola Light</i>	<i>2.50€</i>
<i>Coca-Cola Zéro</i>	<i>2.50€</i>
<i>Fanta</i>	<i>2.50€</i>
<i>Ice Tea</i>	<i>2.50€</i>
<i>Sprite</i>	<i>2.50€</i>
<i>Schweppes Tonic</i>	<i>3.00€</i>
<i>Looza Pomme</i>	<i>3.00€</i>
<i>Looza Orange</i>	<i>3.00€</i>
<i>Looza Ananas</i>	<i>3.00€</i>
<i>Looza Tomate</i>	<i>3.00€</i>

Eaux

<i>Perrier</i>	<i>20 cl</i>	<i>2.50€</i>
<i>Acqua Panna</i>	<i>50 cl</i>	<i>4.00€</i>
<i>Acqua Panna</i>	<i>100 cl</i>	<i>6.00€</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>50 cl</i>	<i>4.00€</i>
<i>San Pellegrino</i>	<i>100 cl</i>	<i>6.00€</i>

Entrées

<i>King Crabe gratiné au champagne</i>	<i>21,00</i>
<i>Ris de veau au caramel framboise</i>	<i>17,00</i>
<i>Croquette aux saveurs du pêcheur</i>	<i>15,00</i>
<i>Poêlée de Saint-Jacques, espuma crémeux truffé</i>	<i>18,00</i>
<i>Carpaccio de veau aux légumes antipasti et crème de parmesan</i>	<i>12,00</i>
<i>Gravlax de saumon aux légumes confits et marinés aux agrumes</i>	<i>16,00</i>
<i>Foie gras poêlé à la mangue rôtie</i>	<i>17,00</i>

Plats

<i>Bar en croûte de sel et mousseline aux fines herbes (minimum 2 couverts)</i>	<i>p/p</i>	<i>30,00</i>
<i>Blanc de cabillaud façon Saint-Germain au crumble de lard fumé et écrevisses</i>		<i>24,00</i>
<i>Conchiglioni sautés aux scampis, tombée de tomates aux petits légumes, espuma parmesan noisette</i>		<i>17,00</i>
<i>Magret de canard aux figues et pommes, gratin de comté et thym</i>		<i>23,00</i>
<i>Burger Royal au foie gras et truffe</i>		<i>18,00</i>
 <i>Pavé de bœuf</i>		 <i>22,00</i>
<i>Entrecôte maturée</i>		<i>28,00</i>
 <i>Sauce au choix :</i>		 <i>3,00</i>
<i>L'éllixir de béarnaise</i>		
<i>Sauce archiduc aux champignons des bois</i>		
<i>Sauce au poivre et aromates de Sichuan</i>		
<i>Sauce au fromage bleu AOC</i>		
<i>Beurre maître des sens</i>		