Entrées à partager

Planche "Héritage"

L'Héritage est une planche composée à l'instinct. Elle variera selon nos inspirations, le marché et la saison.

Charcuteries, fromages, croquettes artisanales, diverses préparations maison. − 14€pp.

Supplément : camembert cuit au four + pain *uniquement en accompagnement d'une planche −8,5€

Planche Viande

Cette planche propose plusieurs viandes à partager (chaud et/ou froid). -prix du jour en frais.

Planche de la mer

Déclinaison évolutive de poissons et/ou crustacés (chaud et/ou froid). -prix du jour en frais.

Planche Calamar Frits 12pc -10€

-En cas de surconsommation, un supplément pain de **4,5€** vous sera facturé. -Majoration de **4€** si une entrée est prise en plat.

Plats d'instinct

Du Jeudi 2 Juillet au Lundi 27 Juillet

Pappardelles truffées, guanciale, pleurotes et roquette -19€

Raviolis Burrata/Citron, pesto vert, guanciale, légumes du soleil -18€

Picanha à la plancha, jus monté au beurre d'oursin, oignon rôti, pomme dauphine maison, légumes de saison -29€

Carré d'agneau à la basquaise, jus au romarin, grenailles aux herbes, légumes de saison -32€

Homard à l'armoricaine (500/600G), fregola sarda façon ratatouille -42€

Duo de tartare de saumon (frais/fumé), sorbet mangue, tomate caviar, bruschetta -17€

Desserts d'instinct

À la demande, nous vous présenterons notre ardoise à desserts d'instinct permettant de satisfaire vos envies sucrées.

Notre Boucher

Nous travaillons exclusivement des viandes fraîches en direct Grâce-Hollogne.

Notre Poissonnier

Nos poissons frais sont livrés régulièrement par « L'Océan » situé à Paifve.

Notre Glacier

Nos crèmes glacées artisanales sont confectionnées à « La Ferme Requier » à Fontin.

Notre Café

L'Héritage a sélectionné ses grains de café qui sont torréfiés par « L'artisan du café » à Verlaine.

Lunch du Dimanche

Nous vous proposons le dimanche midi <u>uniquement</u> notre lunch au prix de 24€. C'est un mix de nos planches (Héritage, mer, viande), un verre de vin et un dessert.

Nos plats d'instinct changent tous les mois.

Nous travaillons exclusivement avec des produits frais.

La maison privilégiera toujours la qualité à la rapidité.

Si vous êtes sujet à quelconque intolérance alimentaire, veuillez en informer notre personnel.