

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. – **14,5€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.**

Calamars Frits 12pc -10€

Nouveau : Entrée de la semaine en suggestion

-En cas de surconsommation, un supplément pain de **2,5€** vous sera facturé.

-Majoration de **4€** si une planche est prise en plat.

Plats d'instinct

Du Jeudi 8 Octobre au Lundi 26 Octobre

Pappardelles truffées, guanciale, pleurotes et roquette -19€

Linguine aux fruits de mer, sauce tomate fraîche -22€

Filet pur de bœuf Holstein au marsala, gratin dauphinois, légumes de saison -34€

**Alternative entrecôte Simmental 26€*

Râble de lièvre sauce poivrade, purée céleri, garniture automnale -29€

Médailon de lotte, crème de poireaux, pdt grenaille, légumes croquant -28€

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.

Notre Fromager

Nos fromages proviennent de Caseus à Neupré.

Lunch du Dimanche

*Nous vous proposons le dimanche midi uniquement notre lunch au prix de 25€.
C'est un mix de nos planches (Héritage, mer, viande), un verre de vin et un dessert.*

Nos plats d'instinct changent toutes les trois semaines.

Nous travaillons exclusivement avec des produits frais.

La maison privilégiera toujours la qualité à la rapidité.

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