

Entrées

Huîtres creuses Nr 3 fine de claire - à partager ou pas

6 pc 18 € / 9 pc 26 €

Nos croquettes aux crevettes grises sur un tartare de tomates,
Pointes de mayonnaise aux crustacés

22 €

Nos croquettes au fromage d'Orval, effiloché d'endives, poires confites,
Sirop de Liège et noix

19 €

Terrine de foie gras de canard maison, confit d'oignons et pain brioché

22 €

Notre saumon fumé par nos soins garnitures classique et crème ricotta

20 €

Coussinets de Saint-Jacques fourrés au salpicon de crevettes grises,
Beurre blanc

28 €

Suggestions entrées gibier

Terrine maison de gibier du moment, foie gras de canard,
Confit d'oignons et rémoulade de céleri rave

20 €

Carpaccio de cerf, foie d'oie confit, truffe noire,
Huile d'olives parfumée à la truffe blanche

26 €

Os à moelle rôti au four, tartare de biche, foie d'oie confit,
Pain grillé à la truffe noire

26 €

De notre homarium

Homards « bleu Breton » +/- 650 gr

Froid

Homard en « belle vue », cocktail et mayonnaise 55 €

Salade folle de homard et foie d'oie confit maison 60 €

Chaud

Homard rôti, beurre blanc aux herbes et spaghetti tartufata 60 €

Plats

Filet pur de bœuf 250 gr grillé « blanc bleu belge »
35 €

Sauces maison

Poivre vert, béarnaise 4 €
Crème de cèpes 6 €

**Charme'S Burger, viande pur bœuf maison, fromage d'Orval, oignons confits,
Salade, condiments et sauce baconnaise**
22 €

**Cœur de ris de veau en cocotte, crème et cèpes,
Méli-mélo de petits pois et fèves des marais, pommes dauphine**
38 €

Poissons

Truite de la pisciculture de la « Gernelle », meunière ou aux amandes
19 € Meunière 20 € aux amandes

**Dos de saumon « label rouge », nage de petits gris de Namur aux herbes,
Lard confit, pommes grenaille**
26 €

Belle sole -550gr- meunière comme à la côte belge
50 €

Suggestions plats gibier

Tartare de biche, foie d'oie confit, salade riche à la truffe noire
28 €

Filet de marcassin, sauce civet « lardons, champignons, petits oignons »
28 €

Filet de râble de lièvre, crème de moutarde curry, garnitures hivernales
26 €

Filet de cerf, sauce grand veneur, déclinaison de légumes, garnitures hivernales
34 €

Pour les bambins « Moins de 10 ans »

Croquettes au fromage d'Orval 12 €

Tranches de saumon fumé et garnitures 14 €

Charm'S burger de bœuf, Fromage d'Orval, oignons rouge et confit sauce baconnaise 15 €

Fish & chips de dos de cabillaud, mayonnaise, salade, frites 15 €

**Menu
Bib gourmand**

Tartare de biche, foie d'oie confit, salade riche à la truffe noire

Ou

**Ma Croquette « vol au vent », volaille jaune et cœur de ris de veau,
Crème et cèpes**

Ou

**Terrine maison de gibier du moment, foie gras de canard,
Confit d'oignons et rémoulade de céleri rave**

Filet de cerf, sauce grand veneur, déclinaison de légumes, garnitures hivernales

Ou

Filet de marcassin, sauce civet « lardons, champignons, petits oignons »

Ou

**Dos de saumon « label rouge », nage de petits gris de Namur aux herbes,
Lard confit, pommes grenaille**

Chaud froid de crêpe aux pommes gratiné à la frangipane,

Ou

**Tartelette au chocolat, glace moka,
Crème anglaise parfumée à la fève de Tonka**

48 euros Entrée, plat et dessert

Assiette de fromages de la région et d'ailleurs

En remplacement de votre dessert 5 euros ou en supplément de votre dessert 10 euros

**Aucun changement dans le menu
Veuillez nous prévenir en cas d'allergène**