



## LUNCH

ASSIETTE APÉRITIVE GOURMANDE	30 €
ASSIETTE DU PÊCHEUR <i>Truite, saumon gravlax, rilette de poisson, calamar frit.</i>	24 €
SALADE DE QUINOA <i>Noix, agrumes, fromage de chèvre, cranberries.</i>	25 €
TATAKI DE BŒUF <i>Et sa salade d'herbes.</i>	22 €
FARANDOLE DE CARACOLE	20 €
<hr/>	
BOULET À LA LIÉGEOISE	25 €
ESCALOPE MILANAISE <i>Et ses pâtes fraîches.</i>	38 €
VOL AU VENT DE LA MER	30 €
RIGATONI <i>Au chorizo, calamars, poivrons et pecorino.</i>	25 €
AGNEAU DE 7H FAÇON PITA	25 €
SATAY DE TEMPEH <i>A la sauce de sumatra occidentale, riz curcuma, coco, papaye fraîche.</i>	22 €
<hr/>	
DESSERT DU JOUR	15 €

Pour votre sécurité et votre confort, veuillez nous informer de toute allergie, restriction ou intolérance alimentaire.

## LUNCH

GOURMET APPETISER PLATE	€ 30
FISHERMAN'S PLATE <i>Trout, gravlax salmon, fish rilette, fried squid.</i>	€ 24
QUINOA SALAD <i>Nuts, citrus fruits, goat's cheese, cranberries.</i>	€ 25
BEEF TATAKI <i>And his herb salad.</i>	€ 22
CARACOLE FARANDOLE	€ 20
<hr/>	
LIÈGE-STYLE MEATBALL	€ 25
MILANESE CUTLET <i>And its fresh pasta.</i>	€ 38
SEA BREEZE VOL-AU-VENT	€ 30
RIGATONI <i>With chorizo, squid, peppers and pecorino cheese.</i>	€ 25
7-HOUR LAMB LIKE A PITA	€ 25
TEMPEH SATAY <i>With West Sumatra sauce, turmeric rice, coconut, fresh papaya.</i>	€ 22
<hr/>	
DESSERT OF THE DAY	€ 15

For your safety and comfort, please inform us of any allergies, dietary restrictions or intolerances.