

# AROMATES

## SCRAMBLE .

Croquettes artisanales aux crevettes	1pce: 9 / 2pcs: 17,5
Croquettes artisanales au fromage/volaille	1pce: 7 / 2pcs: 13,5
Planche de charcuteries	22,5
Fromages Capriflore, sirop de Liège	12,5

## DRIVING .

Œuf TDV 64°C, crème de potimarron, châtaigne	11,5
Topinambours brûlés, burrata, noisettes torréfiées	13,5
Croustillant de chèvre, oignons, épinard	13,5

## IRON .

Gros boulet liégeois	17,5
Waterzoï de cabillaud, carottes, poireaux, cerfeuil	21,5
Entrecôte de bocquillon béarnaise	pour 1-28 / pour 2-54
Cheese Burger, fromage à raclette, sauce tartare	21,5
Osso bucco, olives, thym et zeste d'orange	22
Frites du Domaine	5
Frites et fromage fondu	7
Frites à l'huile de truffe et parmesan	7

## PUTTING .

Mousse et crumble choco, fleur de sel	12
Brioche perdue, crémeux chocolat blanc, sarriette	10
Crème brûlée	11

## BIRDIE (en 3 coups) .

**36**

Œuf TDV 64°C, crème de potimarron, châtaigne
Waterzoï de cabillaud, carottes, poireaux, cerfeuil
Mousse et crumble choco, fleur de sel

Ouvert tous les jours  
12h00-14h30 & 18h00-21h00



## **SUR LE POUCE. (14h30 - 18h)**

Mini croquettes fromage/volaille (10 pièces)	14,5
Croquettes artisanales aux crevettes	1 pce: 9 / 2 pcs: 17,5
Croquettes artisanales au fromage/volaille	1 pce: 7 / 2 pcs: 13,5
Dagobert	sur place - 7 à emporter - 6
Frites du domaine	5
Frites et fromage fondu	7
Frites à l'huile de truffe et parmesan	7
Planche de charcuteries	22,5
Fromage à partager, sirop de Liège	12,5
Mousse et crumble choco, fleur de sel	12
Brioche perdue, crémeux chocolat blanc, sarriette	10
Crème brûlée	11

