

# LE CLUB HOUSE

RESTAURANT

## LES ENTRÉES

Le véritable œuf poché de ferme bio, fondu de poireaux et saumon fumé, mousseline	15,50
Le carpaccio de bœuf Holstein fumé, stracciatella, balsamique 10 ans, citron, huile vierge	21,00
La vapeur de légumes de saison, poivrons, basilic et yaouth au citron	14,50
La scamorza affumicata, confit de tomates au basilic et croûtons	14,50
Le méli-mélo de tomates, poulpes grillé et feta, origan, herbes fraîches	16,00
Les nems à l'aigre doux	12,50

## LES CROQUETTES ARTISANALES - EN PLAT (3 PC) + 4,00 €

De coucou de Malines, crème de Morilles au vin jaune	15,50
Aux crevettes grises, salade de saison	17,00
Aux crevettes grises et beurre de crustacés	17,00
Au Grana Padano" 100%", salade de saison	14,50

## LES SALADES

La salade César de volaille marinée, à l'œuf fermier poché, basilic, parmesan et roquette	17,00
La salade de chèvre croustillant, vinaigrette de fruits au balsamique et soja	17,00
La salade de roastbeef aux légumes croquants, parmesan, reduction de Xérès	17,00
La salade Liegeoise ( Haricots verts et crème de moutarde )	17,00
La salade de scampis aux épices et saumon fumé, vinaigrette de mangue, yaourth, citron vert et wakamé	19,00

## LES RAVIOLES ARTISANALES

Les ravioles burrata au basilic, croustillant de parmesan et shizo	19,50
Les ravioles aux artichauts, tapenade, Guanciale al Pepe et ricotta fumé	18,50
Les ravioles de scampis aux épices, coulis de homard et gomasio	18,50

## LES COCOTTES

La volaille fermière aux morilles, fricassé de légumes ancien, grenailles à la fleur de sel	23,50
Le bœuf Bourguignon, confit de vin rouge, jardinière de légumes aux oignons grelots	21,50
La nage de lotte et scampis, petite bouillabaisse monté au beurre entier	26,00
Le curry rouge de volaille au lait de coco, feuille de citron, gomasio et riz Thai	17,50

## LES TARTARE MAISON

Le tarte de bœuf maison, salade de saison, p.frites	17,50
Le tartare de bœuf sept fontaines "épécés", salade de saison, p.frites	17,50
Le tartre de bœuf à l'italienne, salade de saison, p.frites	18,00

# LE CLUB HOUSE

RESTAURANT

## LES RIZ SAUTÉS

De volailles aux épices, gomasio, coriandre, packsoï, à l'œuf frit	17,00
Aux crevettes marinées, noix de cajou, cebettes, packsoï à l'œuf frit	19,00

## LES INCONTOURNABLES

L'escalope sept fontaines, Crème de tomates, basilic, croustillant de parmesan	19,00
Le Cheeseburger maison, salade de saison, p.frites	17,50
La piece de boeuf , salade et frites	19,00
Les Sauces : Bearnaise,archiduc, Roquefort, Poivre vert	3,50

## LES DOUCEURS

La Dame-Blanche, coulis de chocolat, chantilly maison	7,50
Le café glacé, caramel beurre salé, crispy de noisettes	7,50
La Brésilienne, riz soufflé, noisettes caramélisées	7,50
La tarte Tatin, glace vanille	7,50
Le moelleux au chocolat amer, glace au lait d'amandes	7,50
La tarte au sucres maison, glace vanille	7,50

## SUR LE POUCE

Le toast au thon maison, salade de saison	12,50
Le toast cannibale maison, salade de saison	13,50
Le toast au saumon fumé, salade de saison	14,50
Le croque monsieur, salade de saison	12,50
Le croque madame, salade de saison	13,50
Les linguines carbonara, pancetta et parmesan	13,50
Les linguines bolognaise, tomates cerises et basilic	13,50
Les linguines jambon-fromage	12,50
La mixte chaude de chinoiseris à l'aigre doux	12,50
Le cannibale dégustation	12,50
Le croque monsieur dégustation	12,50
Les Nems en degustations	12,50