



LA PASSERELLE

⚓ LES ENTRÉES ⚓

Carpaccio de boeuf à l'italienne (caprons, tomates confites, copeaux de parmesan, crème de balsamique, jus de citron & huile d'olive) / 15 €

Rillettes aux deux saumons / 16€

Burrata, crème de pistache & déclinaison de tomates / 15€

⚓ LES BURGERS ⚓

Burger du Chef (steak haché d'entrecôte, bacon, cheddar, oignons caramélisés, ketchup, moutarde) & accompagnement au choix / 21€

Burger de ribs confites (pain au lard, ribs confites, oignons rouges, cheddar, bacon et sauce barbecue) & accompagnement au choix / 23€

Les steaks hachés de +/- 150gr sont faits maison.

Pour les bons mangeurs et les aventuriers, il est possible de rajouter un étage pour 6€ !

⚓ LES VIANDES ⚓

Pavé de bœuf grillé(+/- 300gr), sauce & accompagnement au choix / 23€

Côtes d'agneau grillées et salade à la grecque (feta, olives, pâtes grecques, salade, concombre) / 26€

Retrouvez aussi la sélection d'entrecôtes maturées proposées sur le tableau de suggestions.

Les sauces chaudes (faites minute) :

Poivre, roquefort, béarnaise, archiduc / +3,50€

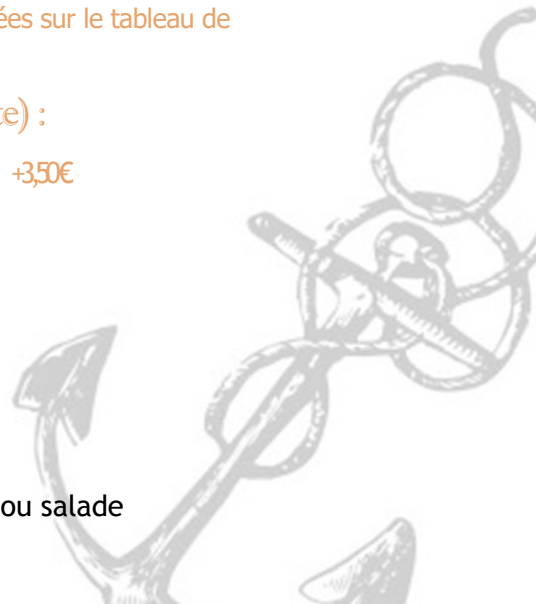
Les sauces froides :

Mayonnaise maison / +2€

Ketchup / +2€

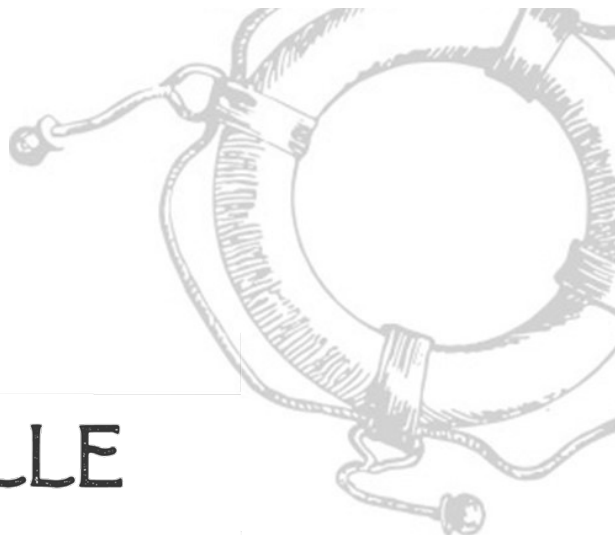
Accompagnements :

Frites, pommes de terre au four, grenailles ou salade





LA PASSERELLE



⚓ LE POISSON ⚓

(Arrivage de poissons frais tous les jours)

Filets de rouget grillés, salade d'agrumes (suprêmes de pamplemousse, orange, citron & pommes de terre grenailles, haricots verts et échalotes) / 24€

⚓ LES PÂTES & LES SALADES ⚓

Découvrez les pâtes et les salades du moment sur le panneau de suggestions; celles-ci varient constamment afin de vous offrir davantage de choix.

⚓ LE PLAT VÉGÉTARIEN ⚓

Millefeuille à l'italienne (feuilles de brick, légumes confits grillés, mozzarella fraîche & coulis de poivron à la menthe) / 20€

⚓ POUR LES ENFANTS ⚓

Steak (+/- 100gr) & frites / 13,50€

Burger ketchup & frites / 13,50€

Nuggets de poulet & frites / 13,50€

⚓ LES DESSERTS ⚓

Coupe sorbet fruit de chez Missault: 1 boule poire, 1 boule fraise & 1 boule citron / 14€

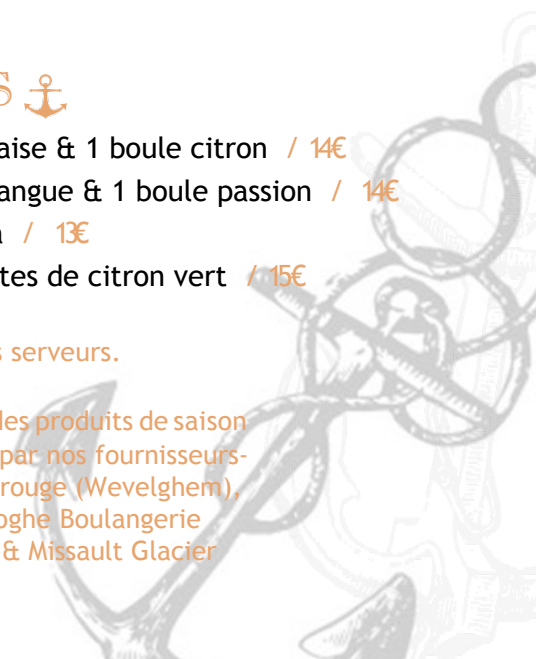
Coupe sorbet exotique de chez Missault: 1 boule coco, 1 boule mangue & 1 boule passion / 14€

Colonel: citron vert, citron jaune & vodka / 13€

Tartelette aux fraises, crème pâtissière, basilic, gel et zestes de citron vert / 15€

La liste des allergènes peut être demandée à nos serveurs.

Pour une qualité optimale de nos assiettes, nous travaillons des produits de saison et, au maximum, en circuit court. Notre circuit court passe par nos fournisseurs-partenaires : Six Fumaison (Mouscron), Delemaet Maison Lerouge (Wevelghem), Le Sanglier (Tournai), Le Faisan Gris (Mouscron), Bruynooghe Boulangerie (Tournai), Allfruit Primeur, Serboc, Ferme du Vert Marais & Missault Glacier artisanal depuis 1945.





LA PASSERELLE



⚓ Menu à 32€ ⚓

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

⚓ Menu à 42€ ⚓

Entrée + Plat + Dessert

⚓ ENTRÉE ⚓

Carpaccio de bœuf à l'italienne (caprons, tomates confites, copeaux de parmesan, crème de balsamique, jus de citron & huile d'olive)

Rillettes aux deux saumons

Burrata, crème de pistache & déclinaison de tomates

⚓ PLAT ⚓

Burger du Chef & accompagnement au choix

Pavé de bœuf grillé (+/- 300gr), sauce et accompagnement au choix

Filets de rouget grillés, salade d'agrumes (suprêmes de pamplemousse, orange, citron & pommes de terre grenailles, haricots verts et échalotes)

Millefeuille à l'italienne (feuilles de brick, légumes confits grillés, mozzarella fraîche & coulis de poivron à la menthe)

⚓ DESSERT ⚓

Coupe sorbet fruit de chez Missault: 1 boule poire, 1 boule fraise & 1 boule citron

Coupe sorbet exotique de chez Missault: 1 boule coco, 1 boule mangue & 1 boule passion

Colonel: citron vert, citron jaune & vodka