



LA PASSERELLE



⚓ LES ENTRÉES ⚓

Effiloché d'agneau, vinaigrette à la framboise & au miel / 17 €

Scampis au curry vert / 16€

Croquettes de petits pois & roquefort / 16€

⚓ LES BURGERS ⚓

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

Burger de bœuf farci au comté, bardé au lard, œuf sur le plat, salade, tomate, oignons rouges, sauce aux 3 poivres & accompagnement au choix / 22€

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€

Ballotine de volaille farcie aux champignons et à la truffe, jus de volaille fumé, artichaut farci & purée de champignons gratinée à la tête de moine / 24€

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

Les sauces chaudes (faites minute) :

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

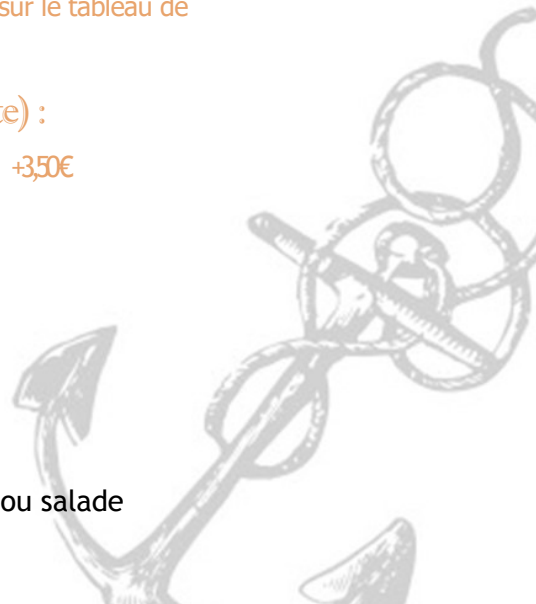
Les sauces froides :

Mayonnaise maison / +2€

Ketchup / +2€

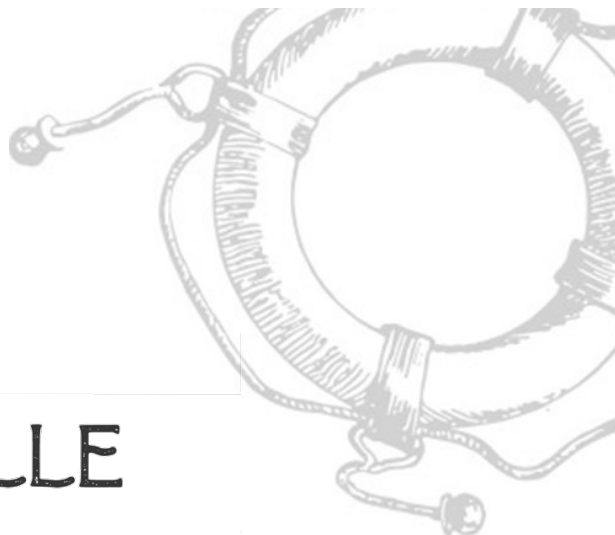
Accompagnements :

Frites, pommes de terre au four, grenailles ou salade





LA PASSERELLE



⚓ LE POISSON ⚓

(Arrivage de poisson frais tous les jours)

Filet de dorade mariné au citron, purée de fèves edamame, billes de pomme de terre au vin blanc, carottes de couleur au beurre & sauce à l'orange sanguine / 25€

⚓ 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 ⚓

Chou farci à la purée de lentilles, mangue, coriandre, ail, poivrons & sauce Vignard / 19€

⚓ POUR LES ENFANTS ⚓

Steak (+/- 100gr) & frites / 13,50€

Burger ketchup & frites / 13,50€

Nuggets de poulet & frites / 13,50€

⚓ LES DESSERTS ⚓

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

Crêpe flambée au calvados & pommes caramélisées / 13€

Moelleux au chocolat noir & coeur à la framboise / 13€

Coupe de sorbet ou de glace (Missault): boule au choix à 3€ avec chantilly (supplément de 2€ pour du chocolat chaud)

Sorbet: fraise, poire, citron, coco, passion & mangue

Glace: vanille cookie dough, pistache, vanille, double chocolat, café extra & noisette

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.

