



## Entrées

Mousse foie volaille toast aux graines  
16,50

Accras de morue et crudité du moment  
*Sauce tartare et sauce aigre douce*  
17,50

Carpaccio de betterave et pomme Granny Smith, chantilly au pesto et toast aux graines  
18,90



## Plats



Filet de perche meunière frites / pommes vapeur  
*Sauce tartare*  
34.-

Tagliatelle crème d'asperge et jambon cru  
28.-

Gnocchi gratinée crème de parmesan et saumon épinard  
32.-

Risotto au champignon à l'huile de truffe  
29,90

Salade de chèvre chaud  
*Fromage de chèvre, pané au sésame, miel sur son lit de salade, carottes rappés et maïs*  
26.-

**Tous nos plats sont servis avec une salade / crudité en entrée**



## Viandes





Steak de bœuf 200g frites  
35,50

Côtelette d'agneau frites  
39,90

Cordon bleu au jambon truffé en ballotine panure aux graines  
*accompagné d'un écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive*  
42,50

Tartare de bœuf classique ou façon Thaï frites  
*Fraîchement coupé au couteau*  
29,90



## Hamburger

AéroBurger  
*Steak haché de (bœuf) salade, tomate, oignon confis, cheddar et sauce tartare*  
Simple : 22,50 Double : 27.-

Bettadrome (végétarien)  
*Betterave marinées, fromage de chèvre, sauce pesto de roquette, oignon confis, salade de roquette et graines germées*  
Simple :23,50 Double :28.-

