

Notre Carte

Restaurant

Pot'entiel



Tous nos plats sont à emporter

Bières

Jupiler	2,80
Carlsberg	2,80
Duvel	4,50
Kriek Mort Subite	3,30
Leffe Blonde	3,90
Leffe Brune	3,90
Hoegaarden Blanche	2,80
Waterloo Blonde	4,00
Waterloo Brune	4,00

Soft Drinks

Coca Cola	2,80	
Coca Cola Light	2,80	
Coca Cola Zero	2,80	
Ice Tea	3,30	
Fanta	2,80	
Sprite	2,80	
Tonic	2,80	
Jus de pomme	2,80	
Jus d'orange	2,80	
Jus de tomate	2,80	
Eau Plate Bru	25cl/50cl	2,80/4,50
Eau Pétillante Bru	25cl/50cl	2,80/4,50
Red Bull	3,90	

Boissons chaudes

Café / Ristretto	3,50
Café Décaféiné	3,50
Cappuccino	4,00
Infusions au choix (voir tableau)	4,00
Irish Coffee	10,00
Italian Coffee	10,00

Aperitifs sans Alcools

Bibor	5,00
Cocktail Kiwi Citron Vert	5,50
Cocktail Fruit De La Passion	5,50

Aperitifs Frais

Aperol	8,50
Cocktail Gin Bombay	11,00
Régilisse, Citron Vert	

Alcools et Digestifs

Coupe Champagne	10,00	Jack Daniels	8,00
Piscine Champagne	15,40	Campari	6,60
Apéro Maison	6,50	Ricard	6,60
Cava	6,00	Pisang	6,60
Piscine Cava	10,00	Cointreau	7,20
Kir Royal	11,00	Amaretto	7,00
Kir	5,00	Eau De Villée	8,50
Porto Rouge	5,00	Cognac Remy Martin	9,50
Porto Blanc	5,00	Poire William	8,50
Martini Rouge	5,00	Limoncello	7,00
Martini Blanc	5,00	Jameson	8,80
Pineau Des Charentes	5,00	Glenfiddich	9,50
Picon Vin Blanc	6,60	Chivas	9,00
Vodka	7,00	Johnny Walker	8,80
Vodka Rouge	7,00	Baileys	7,00
Bacardi	7,00	Calvados	8,50
JB	7,00	Supplément Soft	1,80
Gin	7,00	Supplément Red Bull	2,80
Havana	8,00		

Notre Menu Potentiel

37,00€ - 3 Services - Hors Boissons

Entrées

- Asperges blanches, morilles, émulsion cresson et crumble de jambon
ou
- Burrata à l'huile d'olive, condiments tomates confites, courgettes, pignons jambon secs

Plats

- Filet de lieu jaune rôti, nem de crevettes sauvages, carottes, poireaux, décoction des carcasses aux tomates
ou
- Carré de veau, mousseline de topinambours, croquette truffée, jus réduit et carottes jaunes

Dessert

- Tartelette feuilletée pommes, frangipane / speculoos, boule vanille
ou
- Café gourmand aux truffes

Entrées

Les Incontournables

- Les croquettes crevettes “faites maison” 16,00
- Les fondus parmesan “faites maison” 12,50
- Le foie gras de canard poêlé, tartelette aux pommes, brie et sirop de Liège 19,50
- Les crevettes sauvages “Pot’entiel” 18,00

Les Saisonnières

- Asperges Blanches , morilles, émulsion cresson et crumble de jambon 21,50
- Burrata à l’huile d’olive, condiments tomates confites, courgettes, pignons jambon secs 18,00
- Œuf de ferme poché, émulsion d’asperges croutons, ciboulette, saucisson 17,00

Plats

Les Incontournables

- Le filet pur de bœuf "Irlandais" (+-250gr.) 28,50
- L'entrecôte de bœuf "Irlandaise" (+-300gr.) 26,00

Nos viandes sont servies avec des pommes pont neuf et un assortiment de légumes
Supplément sauces : béarnaise ou poivre vert supp/3,50

- Le duo de solettes "Meunière ", purée aux pommes pont neuf 21,50
- Le tartare de bœuf à l'italienne coupé au couteau dans le filet mignon 20,00
- Le hamburger de bœuf (bun artisanal, bacon, maredsous, mayo, truffe et tomates) 18,00

Les Saisonniers

- Filet de lieu jaune, nem de crevettes sauvages, carottes – poireaux, décoction des carcasses aux tomates 26,50
- Carré de veau, mousseline de topinambours, croquette truffée, jus réduit et carottes jaunes 29,00
- Volaille Jaune, ragoût d'asperges, morilles et petits pois, billes de pommes de terre 29,00

Plats Enfants

- Fondu parmesan (1 pc) 7,15
- Filet mignon 12,00
- Solette meunière (1 pc) 11,00

Pot'entiel



Desserts

Les Incontournables

- La Dame blanche 8,80
- Les pommes en beignet, sirop au calvados et boule vanille 9,50
- Le moelleux au chocolat amer, cœur coulant au caramel beurre salé et sa boule vanille 10,00
- Le café gourmand, assortiment de truffes artisanales 7,50
- L'assortiment de fromages affinés et ses accompagnements 10,50

Les Saisonniers

- Tartelette feuilletée pommes, frangipane / speculoos, boule vanille 10,00
- Le sablé breton, cremeux citron – framboise, meringue 10,00

Notre Menu Potentiel

37,00€ - 3 Services - Hors Boissons

Entrées

- Asperges blanches, morilles, émulsion cresson et crumble de jambon

ou
- Burrata à l'huile d'olive, condiments tomates confites, courgettes, pignons jambon secs

Plats

- Filet de lieu jaune rôti, nem de crevettes sauvages, carottes, poireaux, décoction des carcasses aux tomates

ou
- Carré de veau, mousseline de topinambours, croquette truffée, jus réduit et carottes jaunes

Dessert

- Tartelette feuilletée pommes, frangipane / speculoos, boule vanille

ou
- Café gourmand aux truffes

Entrées

Les Incontournables

- Les croquettes crevettes “faites maison” 16,00
- Les fondus parmesan “faites maison” 12,50
- Le foie gras de canard poêlé, tartelette aux pommes, brie et sirop de Liège 19,50
- Les crevettes sauvages “Pot’entiel” 18,00

Les Saisonnières

- Asperges Blanches , morilles, émulsion cresson et crumble de jambon 21,50
- Burrata à l’huile d’olive, condiments tomates confites, courgettes, pignons jambon secs 18,00
- Œuf de ferme poché, émulsion d’asperges croutons, ciboulette, saucisson 17,00

Plats

Les Incontournables

- Le filet pur de bœuf "Irlandais" (+-250gr.) 28,50
- L'entrecôte de bœuf "Irlandaise" (+-300gr.) 26,00

Nos viandes sont servies avec des pommes pont neuf et un assortiment de légumes
Supplément sauces : béarnaise ou poivre vert supp/3,50

- Le duo de solettes "Meunière ", purée aux pommes pont neuf 21,50
- Le tartare de bœuf à l'italienne coupé au couteau dans le filet mignon 20,00
- Le hamburger de bœuf (bun artisanal, bacon, maredsous, mayo, truffe et tomates) 18,00

Les Saisonniers

- Filet de lieu jaune, nem de crevettes sauvages, carottes – poireaux, décoction des carcasses aux tomates 26,50
- Carré de veau, mousseline de topinambours, croquette truffée, jus réduit et carottes jaunes 29,00
- Volaille Jaune, ragoût d'asperges, morilles et petits pois, billes de pommes de terre 29,00

Plats Enfants

- Fondu parmesan (1 pc) 7,15
- Filet mignon 12,00
- Solette meunière (1 pc) 11,00

Pot'entiel



Desserts

Les Incontournables

- La Dame blanche 8,80
- Les pommes en beignet, sirop au calvados et boule vanille 9,50
- Le moelleux au chocolat amer, cœur coulant au caramel beurre salé et sa boule vanille 10,00
- Le café gourmand, assortiment de truffes artisanales 7,50
- L'assortiment de fromages affinés et ses accompagnements 10,50

Les Saisonniers

- Tartelette feuilletée pommes, frangipane / speculoos, boule vanille 10,00
- Le sablé breton, cremeux citron – framboise, meringue 10,00