

Entrées

Huîtres creuses Nr 3 de Zélande - à partager ou pas

6 pc 18 € / 9 pc 26 €

**Nos croquettes au crevettes grises sur un tartare de tomates,
Pointes de mayonnaise aux crustacés**

22 €

**Nos croquettes au fromage d'Orval, effiloché d'endives, poires confites,
Sirop de Liège et noix**

19 €

Terrine de foie gras de canard maison, confit d'oignons et pain brioché

22 €

Notre saumon fumé par nos soins garnitures classique et crème ricotta

20 €

**Carpaccio de bœuf, foie d'oie confit, dernières truffes d'été,
Huile d'olives parfumée à la truffe blanche**

26 €

**Coussinets de Saint-Jacques fourrés au salpicon de crevettes grises,
Beurre blanc**

28 €

**Soupe de poissons comme à Marseille et petite touche de nos côtes,
Rouille, fromage râpé et croûtons frottés à l'ail**

18 €

De notre homarium

Homards « bleu Breton » +/- 650 gr

Froid

Homard en « belle vue », cocktail et mayonnaise 50 €

Salade folle de homard et foie d'oie confit maison 55 €

Chaud

Homard rôti, beurre blanc aux herbes et spaghetti tartufata 55 €

Plats

Filet américain préparé par nos soins
20 €

Filet pur de bœuf 250 gr grillé « blanc bleu belge »
35 €

Côte à l'os de bœuf 1 kg200 grillée « blanc bleu belge »
Servi pour deux personnes, « 30 € par personne »

« Nos viandes sont accompagnées de salade et pommes frite à la graisse de bœuf »

Sauces maison

Poivre vert, béarnaise 4 €

Crème morilles et champignons brun au vin jaune 6 €

Charme'S Burger, viande pur bœuf maison, fromage d'Orval, oignons confits,
Salade, condiments et sauce baconnaise
20 €

Filet de canette, tian de légumes provençaux,
Houmous parfumé, pommes dauphine et sauce à l'orange
24 €

Cœur de ris de veau en cocotte, crème de morilles et champignons brun au vin jaune,
Méli-mélo de petits pois et fèves des marais, pommes dauphine
38 €

Poissons

Truite de la pisciculture de la « Gernelle », meunière ou aux amandes
19 € Meunière 20 € aux amandes

Dos de cabillaud rôti sur peau, mousseline aux crevettes grises,
Ecrasé de pomme de terre au bon beurre, asperges vertes
28 €

Belle sole -550gr- meunière comme à la côte belge
50 €

Pour les bambins « Moins de 10 ans »

Tranche de saumon fumé maison et garnitures 14 €

Boulette maison sauce tomates, salade et pommes frite 12 €

Charm'S burger de bœuf,
Fromage d'Orval, oignons rouge et confit sauce baconnaise 15 €

Fish & chips de dos de cabillaud, sauce tartare 15 €

Menu Gourmand

**Carpaccio de bœuf, foie d'oie confit, dernières truffes d'été,
Huile d'olives parfumée à la truffe blanche**

Ou

**Coussinets de Saint-Jacques fourrés au salpicon de crevettes grises,
Beurre blanc**

**Dos de cabillaud rôti sur peau, mousseline aux crevettes grises,
Ecrasé de pomme de terre au bon beurre, asperges vertes**

Ou

**Cœur de ris de veau, crème de morilles et champignons brun au vin jaune,
Méli-mélo de petits pois et fèves des marais, pommes dauphine**

Chaud froid de crêpe aux poires gratiné à la frangipane,

Ou

**Quenelle croquante de mousse au chocolat,
Crème anglaise moka**

48 euros Entrée, plat et dessert

Assiette de fromages de la région et d'ailleurs

En remplacement de votre dessert 5 euros ou en supplément de votre dessert 10 euros

**Aucun changement dans le menu
Veuillez nous prévenir en cas d'allergène**

**Menu
Bib Gourmand**

« Ce menu est servi pour l'entièreté de la table »

Terrine de foie gras de canard maison, confit d'oignons et pain brioché

**Filet de canette, tian de légumes provençaux,
Houmous parfumé, pommes dauphine et sauce à l'orange**

**La tulipe au pralin maison,
Glace vanille, chantilly et caramel**

39 euros Entrée, plat et dessert

Assiette de fromages de la région et d'ailleurs

En remplacement de votre dessert 5 euros ou en supplément de votre dessert 10 euros

**Aucun changement dans le menu
Veuillez nous prévenir en cas d'allergène**