

Entrées

**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 €

**Tartare de gambas, mangues, pignons de pin,
Crème coco aux parfums lointains**

24 €

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

26 €

**Gaspacho andalou, mozzarella di Bufala de « Buffl' Ardenne » à Neufchâteau,
Magret de canard fumé, roquette et balsamique**

18 €

**Tomate au thon revisitée,
« Thon mi-cuit, émulsion froide au thon »**

24 €

De notre homarium Homard Baby

Homard de « 350 gr »

Froid

Homard en « belle vue », émulsion froide 28 €

Salade folle de homard et foie d'oie confit maison 32 €

Chaud

Homard rôti, beurre blanc aux herbes et spaghetti tartufata 35 €

Plats

Filet américain préparé par nos soins

20 €

**Tartare de bœuf à l'italienne,
Tomates séchées, olives, parmigiano, roquette et huile d'olives**

22 €

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 €

**Tagliata de filet pur façon Rossini,
Mousseline de pomme de terre à la truffe, roquette, foie d'oie chaud et sauce truffe**

« Servi uniquement bleu ou saignant »

40 €

**Le 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 » simplement meunière ou aux amandes

19 € Meunière 20 € aux amandes

Tomate aux crevettes grises de nos côtes, pommes frites

24 €

**Dos de cabillaud, gambas comme une bouillabaisse,
Rouille, croûtons à l'ail et fromage râpé**

26 €

Menu Gourmand

**Tartare de gambas, mangues, pignons de pin,
Crème coco aux parfums lointains**

Ou

**Tomate au thon revisitée,
« Thon mi-cuit, émulsion froide au thon »**

Ou

**Langoustinas frits en panure de panko,
Crème coco aux saveurs lointaines, fèves des marais et petits pois**

**Dos de cabillaud, gambas comme une bouillabaisse,
Rouille, croûtons à l'ail et fromage râpé**

Ou

**Tagliata de bœuf « Rossini »,
Mousseline de pomme de terre à la truffe, foie d'oie chaud et sauce truffe
« Servi uniquement bleu ou saignant »**

Ou

**1/2 homard baby en « belle vue », sauces froides
« Suppl. 6 € p.p »**

**Crème vanille, coulis de fruits rouges,
Fruits de saison**

Ou

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

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**

**Gaspacho andalou, mozzarella di Bufala de « Buffl' Ardenne » à Neufchâteau,
Magret de canard fumé, roquette et balsamique**

**Mon Charm's burger de lux « cœur de ris de veau »,
Salade riche autour de la truffes, pommes dauphine**

**Panacotta, coulis de fruits rouges, fruits de saison,
Tuile aux amandes**

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**