



### Suggestions :

araignée de bœuf , accompagnement du jour

18.00 €

cuisse de canard confite, pomme de terre dans la graisse, salade vinaigrette

20.00 €

frisée aux lardons, croutons œuf miroir

14.00 €

joue de porc, lardons, miel, baie de genévrier, bière tongerlo

18.00 €

petit salé aux lentilles

18.00 €

croquette de langue d'agneau

14.00 €

### Période de Chasse :

table de lièvre , flambé au gratte cul, jus de betterave rouge, giroles, purée de navet, échalote entière

28.00 €

filet de pigeon ramier, semoule aux abricots et raisin

22.00 €

filet de chevreuil, légumes de saison sauce au foie gras

28.00 €

frites maison , purée maison

3.00 €

Pour tout supplément

5.00 €



---

### A la Carte

---

#### Entrées

salade de chèvre chaud, miel et sirop à la bière mystic cerise

9.50 €

terrines de campagne à la Tongerlo brune sur la table 🍷

13.00 €  
tête pressée maison et sa vinaigrette -🍴  
10.50 €  
feuilleté de petit gris à la crème d'ail  
13.50 €  
langue d'agneau tiède , vinaigrette et sucrose  
12.00 €  
pis de vache pané, pickles salade de haricots blanc -🍴  
9.50 €  
croquettes de fromage faites maison (2)-🍴  
12.00 €  
croquettes de crevettes faites maison (2)-🍴  
16.00 €  
croquettes de volaille sauce tomate piquante-🍴  
13.00 €  
la boîte de sardine millésimée,pain grillé, salade citronnée  
14.00 €  
salade de sot l'y laisse,vinaigrette à la mystic  
13.00 €

---

planche à toute heure servie avec pain,beurre,cornichons oignons  
- terrine maison-🍴  
- aux fromage  
- hâte levée-🍴  
- tête pressée -🍴  
12.00 € (frites en sus 3.00 €)

---

## **Plats végétariens**

Parmentier de tofu, champignons, choux fleur-🍴  
15.00 €  
poêlée de tofu sauce soja légumes croquants, et graines de blé  
16.50 €

## **produits maison**

boulettes sauce tomate (2)-🍴  
15.00 €  
carbonade à la Tongerlo -🍴  
18.00 €  
vol au vent et son feuilleté-🍴  
17.00 €  
stoemp du jour saucisse (2)  
16.50 €  
pot au feu de joue de bœuf et son os à la moelle-🍴  
19.50 €  
onglet aux échalottes  
19.00 €  
steack à la belge , frites salade  
18.50 €

burger de l'ECU chicon, Herve, sirop de liège, parfumé à la **Charles Quint rubis**  
19.50 €

### **Plat préparé en salle :**

rognon de veau-moutarde à l'ancienne

19.50 €

rognon de veau à la Liégeoise

19.50 €

tartare de boeuf à votre gout

18.50 €

---

### **Poissons**

cœur de cabillaud, purée de pdt et tomate à l'huile d'olive, mousseline à la bière blanche, citron vert  
24.00 €

tranche de saumon cuite à l'unilatérale sur la peau jus de ratatouille, et son risotto

21.00 €

---

### **Desserts**

#### **Glaces : Pistache - Vanille - Moka**

1 Boule

4.00 €

2 boules

6.00 €

3 boules

8.00 €

dame blanche chocolat chaud

9.00 €

#### **Divers :**

tarte du jour

7.00 €

crepes (2) au sucre

12.00 €

crepe (2) flambée liqueur d'orange

7.00 €

pain perdu, boule de glace, peket chaud à la vanille

10.00 €

café gourmand

12.00 €

sabayon , alcool au choix

10.00 €

sorbet à la biere (3) 🏠

12.00 €

dessert du jour

7.00 €

\* 🏠 = fait maison