

Les midis en semaine :

plat du jour 12,50€

plat du jour + soupe 16,50€

Chez Emile, tout est fait maison ! De la bolognaise en passant par les desserts, les croquettes et les sauces.

Nous réalisons tous nos fonds de sauce, pas de Knorr ni de poudre, que du vrai, du beau, du bon.

Nous choisissons nos produits chez les meilleurs fournisseurs, nous ne privilégions pas le Bio mais plutôt le local.

Et comme en plus nous sommes à l'écoute de nos clients, demandez-nous si vous êtes végétariens, vegans, allergiques, etc. Nous vous conseillerons et vous aiguillerons vers des plats qui vous correspondent.

Entrées

Poêlée de Champignons/Toasts 13,50

Croquettes maison «crevettes grises» 15,50
Mayo et gel bisqués

Croquettes maison «fromage/Jambon/Chicon» 13,50
Mayo de Maux

Saumon Artisanal fumé/Crème aigre/Toasts 13,50

Soupe de légumes de saison + pain 6,50

Salades

Salade Caesar/Cœur de romaine/ 15,50
Volaille panée/Oeuf mollet/Vinaigrette
d'anchois

Salade Liégeoise/Vinaigre Balsamique et 16,50
Framboise/Œuf Poché/Princesses/Lardons/
Frisée/Grenailles

Le taboulé de quinoa/ 14,50
Légumes grillés/Fêta
+ scampis 2,50 (sans feta)

Les pâtes

Linguine Bolognaise 13,50

Tagliatelle Carbonara 14,50

Viandes

Tagliata de boeuf 18,50

Irlandais (180-200gr)/Frites/Salade

Les accompagnements 3,50
(Béarnaise, Choron, Poivre concassé,
Archiduc)

Côte à l'os (2 couverts) 62,00

Limousine/Grillée ou rôtie au sautoir/

Poêlée de légumes du moment/

Frites/Sauce au choix

Boeuf maturé 49 jours 19,50

Fumé au foin et au hêtre (en tranchettes
froides)/Frites/Salade

Tartare charolais 18,50

Coupé couteau/Huile de truffe/Frites/Salade

Burgers

Le classic:	17,50
Maturé/Moëlle/Cheddar/ Salade iceberg/Rondelle de cornichon/ Oignons fondus/Tomate/Ketchup/Mayonnaise	

Ballekes Et Bistroke

Ballekes met tomatesauc	13,50
Frites/Salades	
Carbonnade de bœuf	15,50
Grimbergen brune/Frites/Salades	
Vol au vent	16,50
Feuilleté pur beurre/Frites	
Chicons au gratin	14,50
Purée façon Robuchon	
Stoemp	13,50
Saucisse pur porc/Lard fermier croustillant	

Poissons

Saumon Rôti 19,50

Purée aux fines herbes/Spaghetti
de courgettes et carottes/Sauce béarnaise

Solettes Meunière (2) 23,00

Pdt vapeur safranées/Bouquetière de
légumes/Beurre noisette persillé

Accompagnements et Suppléments

Frites fraîches maison coupées couteau 3,50
au blanc de bœuf

Ecrasé de pommes de terre à l'huile 3,50
d'olive vierge

Poêlée de légumes de saison 5,00

Desserts

Tartelette citron meringuée déstructurée 7,50

Mousse au chocolat/Signature grands 6,50
crus des Caraïbes/Crème Fleurette

Crème brulée grand-mère/ 6,50
Vanille de Madagascar

Dame blanche/Sauce chocolat 6,00