

La Villa du Parc

Nos Entrées

<i>6 huîtres creuses n°3 sur glace</i>	18€
<i>Terrine de Foie gras de canard</i>	18€
<i>Confit d'oignons à l'orange et toast</i>	
<i>Gambas grillées à l'ail</i>	18€
<i>Saumon fumé d'Ecosse extra doux</i>	16€
<i>Brioche, échalotte et persil haché</i>	
<i>Escalopes de Foie gras poêlées</i>	20€
<i>Fricassée de pommes golden, réduction de Banyuls</i>	
<i>Grosses Noix de Saint-Jacques, (sauvages)</i>	20€
<i>Pêchées en Nord atlantique, beurre de volaille aux poireaux et citron</i>	
<i>Tartare de bœuf à la truffe</i>	14€
<i>Scampis au fenouil</i>	18€

Nos Pâtes

<i>Au scampis</i>	16€
<i>Au légumes, caponnade</i>	16€
<i>Au homard</i>	29€

Nos Poissons

<i>Sole simplement meunière</i>	29€
<i>Chicons braisés</i>	
<i>Dos de cabillaud</i>	22€
<i>Rôti sur peau, épinards au beurre et sauce mousseline</i>	
<i>Solettes de Zeebrugge meunières 3 pc</i>	27€
<i>Chicons braisés</i>	
<i>Filets de bar rôtis</i>	22€
<i>Sauce fenouil, fleur de Badiane</i>	

Nos volailles

Le coucou de maline entier rôti au four (servi pour deux)	30€ /personnes
-1 ^{er} service sauce archiduc, champignons, crème cognac et truffe	
-2 ^{ème} fleurs de sel sur lit de jeunes pousses aux agrumes	
Coquelet d'Aubel rôti au four, simplement à l'estragon	22€
Magret de canette, Français élevé en plein air (au choix)	25€
-A l'orange, grand marnier	
-Poivre vert crème	

Nos Viandes

Filet américain	18€
Bœuf cru Haché et préparé minute, salade de jeunes pousses et pommes frites	
Notre Pièce de bœuf (entrecôte)	28€
-Roquefort crème	
-poivre vert crème	
-Béarnaise	
Rognon de veau entier, (au choix)	25€
-Liégeoise, bols, baie de genévrier, lardons	
-Dijonnaise, crème moutarde et flambé au cognac	
Boulettes à la liégeoise, frites salade	17€
Polpettes à la caponnade, pâtes	17€

Nos gibiers

Filet de biche	30€
Sauce grand veneur, pommes fruit confites, grenailles rôties et airelles	
Filet de lièvre	30€
dijonnaise pommes fruit au four, pommes fruit confites, grenailles rôties et airelles	

Nos Moules

-Marinières	22€
-Vin blanc	24€
-crème ail	24€

(Chers clients, dû à l'arrivage journalier de nos produits, certains mets peuvent être manquants).

Nos desserts

<i>Assiette de fromages, sirop de Liège et raisins frais</i>	9€
<i>Fondant au chocolat noir, glace vanille et crème fleurette</i>	9€
<i>Notre café liégeois, labellisé</i>	7€
<i>Mousse au chocolat noir</i>	7€
<i>Assortiment de sorbet, 3 boules et soupe de fruits de saison</i>	7€
<i>Classique dame blanche au chocolat chaud</i>	7€
<i>Flan caramel vanille bourbon</i>	7€
<i>Colonel, sorbet citron et Vodka</i>	9€
<i>La poire du colonel</i>	9€