

# AROMATES

## SCRAMBLE .

Croquettes artisanales aux crevettes	1pce: 9 / 2pcs: 17,5
Croquettes artisanales au fromage/volaille	1pce: 7 / 2pcs: 13,5
Planche de charcuteries	22,5
Fromage de Florence, sirop de Liège	12,5

## DRIVING .

Œuf du domaine 64°C, asperges blanches, lard de colonata	14,5
Fenouil confit, burrata, noisettes torrifiées	13,5
Croustillant de chèvre, oignons, chicon	13,5
Mesclun du domaine en César	18,5

## IRON .

Gros boulet liégeois	17,5
Vol-au-vent de la mer(e) Trillet, riz crémeux	22,5
Entrecôte de bocquillon béarnaise	pour 1-33 / pour 2-64
Cheeseburger de poulet croustillant, mayo citronnée, frites	21
Américain frites	22,5
Frites du Domaine	5

## PUTTING .

Mousse et crumble choco, fleur de sel	12
Tarte fine aux pommes, caramel beurre salé	11
Crumble de rhubarbe	10

## BIRDIE (en 3 coups) .

36

Œuf du domaine 64°C, asperges blanches, lard de colonata
Vol-au-vent de la mer(e) Trillet, riz crémeux
Mousse et crumble choco, fleur de sel



# AROMATES

## **SUR LE POUCE. (14h30 - 18h)**

Mini croquettes fromage/volaille (10 pièces)	14,5
Croquettes artisanales aux crevettes	1 pce: 9 / 2 pcs: 17,5
Croquettes artisanales au fromage/volaille	1 pce: 7 / 2 pcs: 13,5
Dagobert	sur place - 7 à emporter - 6
Frites du domaine	5
Planche de charcuteries	22,5
Fromage à partager, sirop de Liège	12,5
Mousse et crumble choco, fleur de sel	12
Crumble de rhubarbe	10

*Ouvert tous les jours*  
14h30 - 18h00

