

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
Chou-fleur du jardin brûlé, burrata, noisettes, paprika fumé	13,5
Vitello tonato	15,5
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
Tagliatta de bœuf, roquette, parmesan, tomate confite, grenailles	28
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
Fraise, basilic, mascarpone, timut	12
Cheesecake 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
Fraise, basilic, mascarpone, timut



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
Fraise, basilic, mascarpone, timut	12
Cheesecake de rhubarbe	10

Ouvert tous les jours
14h30 - 18h00

