

## Entrées froides

Carpaccio de boeuf toscan, mayonnaise à la truffe noire, roquette et copeaux de Parmesan

Saumon gravlax maison, tranches de betterave rouge, marinade miel moutarde, gelée de gingembre

Tartare de boeuf coupé au couteau, scampis d'Argentine, roquette, neige pecorino, pain carasau

Mousse de mozzarella burratina, tartare de tomates multicolores, pesto au basilic

## Entrées chaudes

Œuf basse température, velouté de légumes blancs, ail fermenté, truffe noire, poêlée de shiitake, chips de légumes

Cassolette de Saint-Jacques, courgettes, sauce crémeuse au limoncello, salicorne  
(En plat : +5€)

Ravioles ouvertes farcies au canard confit, jus de cresson, parmesan, éclats de marrons  
(Copeaux de foie gras : +3€)

## Plats

Tagliata de bœuf, tartufata de truffe noire, pommes de terre au four, sauce aux poivres, copeaux de Parmesan et roquette

Dos de cabillaud, croûte noisette, épinards, poivrons rôtis, pommes de terre grenaille, sauce noix de coco et citron vert

Magret de canard, butternut confit, sauce aux canneberges, pommes de terre au four romain

Ballotine de poularde jaune, farcie au boudin noir, pomme caramélisée, purée de pommes de terre aux raisins, jus de volaille

Gnocchi de pommes de terre, pancetta, tomate cerise, artichaut, coulis de fromage de chèvre chaud  
(version végétarienne : sans pancetta)

## Desserts & Fromages

Panna cotta à la vanille de Madagascar, coulis de mangue, framboises lyophilisées

Eton mess avec son coulis et glace à la fraise, crème de mascarpone, éclats de meringue

Assortiment de fromages, sirop de Liège, noix de pécan (+5€)

Colonel / Irish coffee / Italian coffee (+5€)

## Apéritifs

Apéritif Maison (Prosecco rosé, sirop de gingembre, pamplemousse frais)	7€
Spritz Apérol, Hugo Spritz (Prosecco, sirop de sureau, feuilles de menthe, citron vert), Negroni (gin, vermouth rouge, campari)	7€
Campari orange/tonic, Porto blanc/rouge, Martini bianco/rosso, Pineau des Charentes, Pisang, Ricard Pastis, Kir,...	7€
Coupe de Prosecco brut ou rosé	7€
Coupe de Champagne Lucas Carton	12
Verre de vin blanc, rosé ou rouge	6€

## Cocktail sans alcool

Maison sans alcool, Spritz sans alcool, Hugo sans alcool	6€
Jus de dégustation Alain Milliat	6€

## Bière

Carlsberg	4€
Hesbania BLND Blonde artisanale de Hesbaye à 6%	6€
Tripel d'Anvers Blonde forte et douce à 8%	6€
Tripick Triple non filtrée à 8%	6€
Tripick Blonde non filtrée - Haute fermentation à 6%	6€

## Gin & Tonic

Bombay Sapphire (GB)	11€
Jinzu (GB), Botanist (GB), Tanqueray Imported (GB), Tanqueray Rangpur (GB), Hendrick's (GB), Bulldog (GB), Monkey 47 (DE), Gin Mare (ES)	13€
Liegin (BE), Biercée (BE)	13€
<i>Schweppes Premium Mixer Original, Hibiscus ou Pink Pepper</i>	

## LE BISTRO N'HOMME EST OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE À PARTIR DE 19H00

**MENU 2 services 32€**  
(entrée + plat) OU (plat + dessert)

**MENU 3 services 39€**  
(2 entrées + plat) OU (entrée + plat + dessert)

**MENU 4 services 46€**  
(2 entrées + plat + dessert)

**MENU enfant 20€ 2 services ou 25€ 3 services**

*Sélection de vins à 20€*  
*3 verres de vin en accord avec vos plats*

**Menu 7 services à 65€**

ou

**Menu 7 services avec forfait vins à 95€**  
(selon la carte et les suggestions du Chef)

## LE BISTRO N'HOMME C'EST AUSSI

Menus à emporter directement au restaurant de 17h00 à 19h00  
Service de livraison gratuite (max 30km) en commandant le jour avant  
du mardi au dimanche de ±15h00 à 18h00±