

LE CYPRES

TABLE DE COPAINS

Menu entrée - plat - dessert*

€55.00

*Supplément de 3 euros pour le râble de lièvre dans le menu

ENTRÉES À PARTAGER OU PAS !

Scampis Kiki	€ 20.00
Saint jacques poêlées, guanciale, pomme et céleri-rave	€ 22.00
Tartare de bœuf Holstein fumé, radis et ricotta fouettée	€ 21.00
Huitres en deux préparations ; pochées et gratinées avec un sabayon au champagne crues accompagnées de concombre, vanille et granité gin tonic	€ 22.00
Crème brûlée aux champignons des bois, châtaigne	€ 18.00

PLATS

Onglet du Brabant Wallon, champignons et frites	€ 30.00
Râble de lièvre, sauce grand veneur, gratin dauphinois et salsifis*	€ 33.00
Filet de rouget, fenouil et carottes, soupe de poisson réduite, grenailles aux herbes	€ 29.00
Patidou farci à la fondue aux trois fromages, sarrasin soufflé et potimarron	€ 26.00
Dos de loup de mer, potimarron et butternut, purée citronnée et noisette	€ 28.00

Toute allergie doit être indiquée avant le repas
Belle dégustation !

LE CYPRES

TABLE DE COPAINS

DESSERTS

Poire pochée au vin chaud, pain de Gênes et glace à l'amande	€ 11.00
Espuma de chocotoff, glace vanille et caramel	€ 10.00
Moelleux chocolat blanc et crème anglaise au basilic (min 15min)	€ 11.00
Mont blanc de la chef (meringue cuite, mousse de châtaigne, compotée d'orange amère)	€ 11.00
Panna cotta roquefort, pomme et noix	€ 11.00

DIGESTIFS

Expresso corretto Grappa	€6.00
Grappa	€12.00
Degustation de Rhums	€15.00
Degustation de Grappas	€15.00
Amaretto de Bertinchamps	€12.00
Limoncello de Bertinchamps	€10.00

BOISSONS CHAUDES

Café	€ 4.00
Cappuccino (chantilly ou lait)	€ 5.00
Expresso	€ 4.00
Double expresso	€6.00
Latte Macchiato	€5.00
Thé ou infusion (la petite Cerise)	€4.50
Thé menthe fraîche	€4.50
Italian coffee	€15.00
Irish Coffee	€15.00