


# Carte Hivernale

## Notre Lunch en semaine :


2 Services - Café / Thé 23,9 €

Plat du Jour 17 €

### A Partager

Portion de fromage ou de saucisson	7
Portion mixte	10
Croques Dégustation	12,5
Bitterballen	8
Falafels Yaourt Tahin 	10
Nems de volaille et son duo de sauces	10
Beignets de scampis, ail et fines herbes, sauce tartare	10
Planche de salaisons et fromages	16

### Nos Entrées

Soupe à l'oignon gratinée aux fromages des Alpes	10
Tartine Savoyarde (pain bûcheron, pdt, fromage savoyard, lard fumé, oignons)	14
Croquette au fromage Maredsous, patate douce et son mesclun	10
Fondus de fromage au vieux Brugge 1pc / 2pc / 3pc 	9 / 14 / 19
Croquettes de crevettes grises de Zeebruges 1pc / 2pc / 3pc	12 / 18 / 24
Duo de croquettes aux crevettes grises et au fromage	17


### Nos Marmites

La Savoyarde (tartiflette au reblochon de Savoie)	19,5
La Trappiste (boulettes sauce à l'Orval, raisins secs, lard fumé et sirop de Liège)	19,5
Du Pécheur (saumon, gambas rouge, cabillaud, vongole, sauce Nantua)	19,5
La Carbonnade (à la Lutgarde IPA et pain d'épices)	19,5

Art des Sens

Restaurant - Traiteur

## Nos Plats

Pappardelle aux cèpes, crème de truffe et parmesan	19,5
Pavé de bœuf Irlandais, frites et mesclun	24,5
Les Sauces : Béarnaise, Choron, Gorgonzola, Poivre vert	3,5
Burger de l' Art des Sens et ses frites	
(100% pur bœuf, bun brioché, double cheddar, bacon, oignons rouges, cornichons, sauce maison)	19
Tartare de bœuf maison, frites et mesclun	19,5
Salade hivernale (chèvre chaud, lardons, miel, poire, butternut et pickles)	18,5
Plat végétarien selon l'inspiration du Chef 	....

### Suppléments aux Plats :

Cassolette de légumes	6
Salade composée	5
Frites	3
Mayonnaise, Ketchup	1

## Nos Desserts

La Coupe Génépi (sorbet citron et sorbet Génépi, alcool de Génépi)	10
La Poire Williams (sorbet poire, alcool de poire Williams)	10
La Coupe Mont Blanc (glace vanille, praliné au marron, meringue et chantilly)	10
L' Indémorable Dame Blanche	10
Fondant au chocolat noir, crème anglaise, glace vanille	10
Tarte Tatin pomme Jonagold, glace vanille, caramel beurre salé	10
Coupe Brésilienne	10
Cappuccino glacé à notre façon	10
Irish, French, Italian Coffee	10
La boule de glace ou la boule de sorbet	2,5

**Dernière commande cuisine -> Midi 14h15 - Soir 21h15**

### Avertissements

**Nous travaillons essentiellement avec des produits frais et de saison.**

De ce fait, nos menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages.

Veuillez nous excuser si nous ne pouvons pas vous servir certains plats.

LISTE DES ALLERGÈNES. Nous mettons ci-dessous la liste des allergènes qui peuvent être présents dans nos plats. Si vous êtes allergique à l'un de ceux listés ci-dessous, n'hésitez pas à nous en informer et nous vous conseillerons une sélection de plat ou adapterons tout simplement quelque chose pour vous. Céréales contenant du gluten, à savoir: blé, épeautre, seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait (y compris lactose), Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques.



Art des Sens

Restaurant - Traiteur