

Le rendez-vous de Léa

La Table de Léa

Tous les plats sont disponibles "à emporter"  
avec 15% de réduction en commandant 24h à l'avance.

## Entrées ou plats

Carpaccio de bœuf / buratta de chez "Uguzon", tomates / pistou / artichaud en vinaigrette roquette, galette de parmesan	14.90 / 21.90
Ris de veau croustillant et caramélisé au miel et noisettes, palets de céleri truffé, mousseline de carottes à l'orange et safranée, jeunes cébettes, jus au 3 poivres	18.90 / 29.50
Filet de saumon juste mariné / pickles de légumes / guacamole d'avocats vinaigrette citron	14.90 / 22.90
Saint-Jacques en coquille au foie gras, vinaigrette gourmande, tagliatelles aux tomates confites	18.90 / 28.90

## Plats

Les Boulets Liégeois	14.50
L'Américain haché minute	16.90
Le Veau de 2 façons: * Osso Bucco tomate / * Filet de veau, purée de pommes de terre aux oignons frits, échalote confite, sauce à la truffe	26.90
Solettes / scampis / asperges vertes / pommes de terre persillées beurre blanc bisqué, persil frits	26.90
Rigatoni au saumon fumé / scampis / moules / basilic / tomates cerises mozzarella, crème à l'aneth	26.90

## Grillades

Le Jambonneau à la moutarde de Meaux	17,90
Le Pavé de bœuf « Bleu des Prés », sauce au choix	22,90
La simple face de bœuf, copeaux de parmesan tagliatelles fraîches, roquette, jus à la tapenade de truffes	23,90
La Côte à l'os Irlandaise +/- 600 gr	30,00
Le Filet pur de bœuf "Simmental" +/- 240 gr	30,00
L'Entrecôte de bœuf « Simmental » +/- 350 gr	30,00
L'Entrecôte de bœuf "Australienne" +/- 350 gr	34,00
L'Entrecôte de bœuf "Argentine" +/- 350 gr	32,00
L'Entrecôte de bœuf "Uruguayenne" +/- 350 gr	32,00

Toutes nos viandes sont servies avec des frites maison, salade et choix de sauce

A la brisure de truffes • Champignons crème • Poivre vert crème  
Béarnaise maison • Moutarde de Meaux

## Plats enfants

Le boulet à la liégeoise ou tomate et frites	9.00
Le petit steak de bœuf (+- 150 gr)	15.00
Le hamburger	10.00
Le spaghettis à la bolognese	9.00
Les nuggets, frites	9.00

## Desserts

Moelleux au chocolat au coeur coulant / espuma yaourt, miel, fleur d'oranger tuiles aux amandes, sorbet à la mangue	8.00
La Dégustation de fromages de chez « U guzon » salade aux fruits secs, sirop d'Aubel	10,00
La Crème brûlée à la vanille en pot Catalan	8,00
La Dame Blanche façon Léa	8,00
Tiramisu aux pommes au four/ crumble et copeaux de chocolat	8.00
Le Véritable café Liégeois	8.00
Le Café Gourmand	9.00

## Menu de la semaine

( entrée - plat - dessert ) : 37.00 €. A demander au serveur

Les personnes allergiques peuvent demander des précisions sur les allergènes  
contenus dans les plats à nos serveurs.

La composition de la denrée alimentaire est susceptible de changer

QR CODE  
Carte des boissons

