

LA CARTE

ENTRÉES

Fondue au parmesan, jambon croquant, disponible en végété 🌿	15,00 €
Friture de calamar et scampis sauce maison	18,00 €
Foie gras de canard, confits et ses toasts sur planche	21,00 €
Planche du Moulin pour deux : charcuterie, fromage, Burrata	30,00 €
Noix de St-Jacques snakées, chicons caramélisés, noisettes	24,00 €

PÂTES FRAÎCHES

Cannelloni ricotta et veau, crème de parmesan, noix	17,00€ / 21,00 €
Pennes crème de potiron, scampis, pistaches	16,00€ / 19,00 €
Rigatoni alla Norma, tomates, aubergines, ricotta salée 🌿	15,00€ / 18,00 €
Linguini à l'encre de sèche et son demi homard	23,00€ / 26,00 €

**Pâtes sans gluten sur demande*

PLATS

Magret de canard sauce à l'orange, pdt au romarin, chicons grillés	27,00 €
Poulpe frit en deux façons, crème au safran, artichauds, purée de panais	28,00 €
Entrecôte de Bœuf Irlandaise, salade * (300g - Truffe fraîche + 4,00€ selon arrivage)	30,00 €
Boulettes de la nonna sauce tomate *	20,00 €

**Accompagnement au choix: tagliatelle huile & ail / frites*





DESSERTS

Brioche retrouvée du Moulin, glace caramel beurre salé	9,00 €
Crème de citron, speculoos et ses meringues	11,00 €
Moelleux chocolat maison, sorbet poire williams(10')	11,00 €
Planche de fromage	14,00 €
Dame blanche	10,00 €
Dame rouge: sorbet citron et cerises Amarena	10,00 €

POUR NOS PETITS LOUPS

Pâte jambon crème	9,00 €
Pâte tomate	9,00 €
Boulette sauce tomate, frites	11,00 €
Glace 2 boules (fraise – chocolat – vanille)	6,00 €
Brioche Nutella glace vanille	7,00 €

BUSINESS LUNCH à midi

2 services: 28,00 € - 3 services: 35,00 €

NOS PARTENAIRES LOCAUX :

Boulangerie du Moulin by Champain,
Meunerie du Moulin, boucherie Boca, bière La Crapule et beaucoup d'autres à venir.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

 **TABLE
DU MOULIN**

Alexandre Malato

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 18h à 21h30

22h le vendredi et samedi

Fermé dimanche, lundi, mercredi midi et samedi midi

+32 85 31 25 74

