

SERVI DE
12H À 14H
&
18H À 21H30

CARTE


Le Saint Hadelin

-NOS ENTREES-

Fricassée de champignons
des bois & œuf parfait **16€**

*Fricassée de champignons des bois, œuf
cuit à 63°, lardons, toast aux fruits sec*



Terrine de gibier **12€**
& confiture airelle-passion
*Terrine de gibier, fine gelée de confiture
airelle-passion, toast de pain d'épice*



Scampis du chef gratiné **18€**
Produit sans phosphate

*Crème bisque, parfumé à l'ail,
légèrement relevée*

Potage du moment **9€**
*Le potage varie selon
les produits de saison du maraîcher*

*Les entrées sont disponibles en plat principal
supp. 6€*

Possibilité d'un supplément frites maison : €2.50

Sauces mayonnaise et ketchup : €0.50

Possibilité d'un supplément de salade : €2,50



-PLATS KIDS-

Les petits jusqu'à 12 ans inclus

Tagliatelle jambon crème **8€**

Brochette de poulet grillé **12€**

*Frites maison comprise, sauce au choix
(mayonnaise ou ketchup) salade à la
demande*



Steak enfant **14€**

*Frites maison comprise, sauce au choix
(mayonnaise ou ketchup) salade à la
demande*

-NOS PLATS-

WOW

Canard sauvage **30€**

au poivre de Sichuan
*Canard sauvage au poivre de Sichuan, sauce
à l'orange, parmentier de canard, carottes*



Poisson frais selon arrivage **28€**

*Sauce Metrank, mousseline de céleri-
rave, pâte à l'épeautre*

Vol-au-vent

*Frites maison et salade inclus
au Coucou de Malines*

22€

au Faisan sauvage

28€

Entrecôte Rib-Eye persillée (UE) **36€ p.p.**

min. 2 pers. +/-30min. de temps de cuisson



*Frites maison et salade inclus,
cuisson saignante*

À couper et partager par vos soins.

Sauce maison comprise :

- Champignons
- Chaource
- Poivre vert
- Béarnaise (fait minute)



Obus de bœuf grillé **26€**

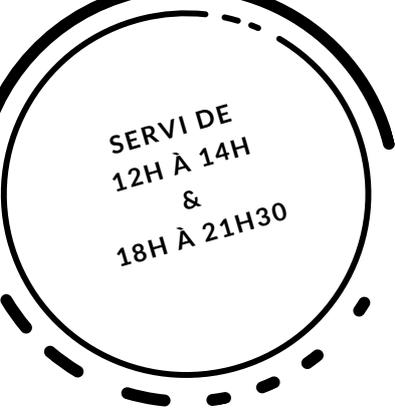
Frites maison et salade inclus

Sauces maison :

- Champignons*
 - Chaource*
 - Poivre vert*
 - Béarnaise (fait minute)*
- *supp. €3.00



Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.



MENU



-MENU DU CHEF-



LE CHEF VOUS PROPOSE :

€49

Choux farci
Servi avec un bouillon corsé

13€*



Venaison Wellington
*Mousseline de vitelotte,
sauce crème de cassis*

30€*



Eclaire de noisette
Crème légèrement citronnée

10€*

**prix du plat "à la carte"*

Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.

SERVI DE
12H À 14H
&
18H À 21H30

CARTE


Le Saint Hadelin



-NOS DESSERTS MAISON-



Moelleux au chocolat

14€

Accompagnement boule de glace maison
+/-13min. de temps de cuisson

WOW

Le merveilleux du chef

13€

Sablé, ganache vanillée, crumble
chocolat blanc-amande, meringue

Café ou thé gourmand

14€

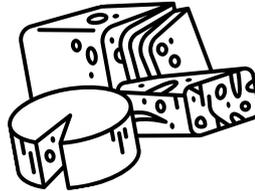
Déclinaison de douceurs du moment



Churoffle

11€

Pâte à choux cuite comme une gaufre,
sauce pralinée,
boule de glace caramel beurre salé



Assiette de fromage

14€

Sélection de 3 fromages

Sélection de 5 fromages

18€

de la Ferme Sacré-Cœur

Boule de glace 100% artisanale au choix

Accompagnement de chantilly frais



Coupe de glace au choix

12€

Accompagnement de chantilly frais

Coupe dame blanche

Coupe dame noire

Coupe arlequin

Coupe colonel

Saveurs :

Vanille de Madagascar

3€

Straciatella

3€

Chocolat

3€

Caramel au beurre salé

3,50€

Pistache

4€

Spéculoos

3€

Moka

3€

Fraise

3,50€

Sorbet citron

3€

Sorbet Framboise

3€

Supplément sauce chocolat : 1€

Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.