

*Tous nos plats peuvent aussi être emportés*

*Nouveau !*

*Telle mère...telle fille vous propose désormais un second service du soir.*

*Réservations jusqu'à 23h00*

*« Nous ne travaillons que des produits frais et de saison, laissez-nous le temps de bien vous les préparer et surtout prenez le temps de les savourer. »*

*Bienvenue chez nous !*

Tous nos plats peuvent aussi être emportés

## *Nos suggestions de saison*

- *Le carpaccio d'Angus beef au pecorino et huile de truffe* 18€ | 24€
- *Le carpaccio de thon rouge et Saint Jacques au citron vert* 19€ | 26€
- *Le foie gras « maison » cuit au torchon, sa compotée d'oignons rouges  
au cassis et sa brioche toastée* 18€
- *Petit tartare aux deux saumons et baies roses* 18€ | 26€
- *La tagliatta de bœuf servie saignante, pommes grenailles* 28€
- *Dos de cabillaud aux écrevisses, beurre blanc, écrasé de pommes de terre au cresson* 27€
- *Le magret de canard à la mangue fraîche, petit dauphinois* 28€
- *Les ravioles de ricotta et asperges vertes au beurre de sauge, copeaux de truffe d'été* 23€

Tous nos plats peuvent aussi être emportés

## *Amateurs de viandes...*

*Par considération pour nos amis éleveurs et le soin que nous accordons à sélectionner et préparer nos viandes, nous vous demandons de respecter les appoints de cuisson pour chacune d'elles.*

### *Les Grillades au barbecue toute l'année !!!*

<i>- Le jambon à l'os</i>	<i>21€</i>
<i>- Le pavé de bœuf Angus (+/- 300g) bleu, saignant, à point</i>	<i>26€</i>
<i>- L'entrecôte Irish (+/- 300g) bleue, saignante, à point</i>	<i>28€</i>
<i>- L'entrecôte de Rib eye Simmental (+/- 320g) bleue, saignante</i>	<i>34€</i>
<i>- La fameuse entrecôte dry aged (+/- 400g) bleue, saignante</i>	<i>40€</i>
<i>- La côte à l'os irish, 2 cuts (+/- 1,2 kg) bleue, saignante</i>	<i>32€ /pers</i>
<i>- Le contre filet Basque (une personne) +/- 600g avec os</i>	<i>48€</i>
<i>- Le magret de canard entier (ACC)</i>	<i>28€</i>
<i>- Le lard fermier fumé au bois et cuit à basse température</i>	<i>24€</i>
<i>- Le pavé de Thon coupé dans le filet à la commande</i>	<i>32€</i>
<i>- La brochette de bœuf, saignante, à point</i>	<i>29€</i>
<i>- La brochette de gambas géantes</i>	<i>30€</i>
<i>- La brochette de gambas et volaille bardée de lard</i>	<i>29€</i>

Tous nos plats peuvent aussi être emportés

- *Beurre d'ail maison* 2,5€
- *Crème épaisse à la ciboulette, « un délice avec les pommes en chemise »* 3€
- *Camembert passé au grill « un vrai bonheur sur votre viande »* 4,50€

***Notre mode de cuisson est le fruit d'une réflexion allant à vous proposer le meilleur résultat, le plus sain. Viandes et poissons ne sont en aucun moment en contact avec les flammes. Les graisses sont évacuées directement à leur fonte par la conception de plaques de cuisson qui nous est propre et unique.***

*\* Toutes nos grillades sont servies avec une salade saveur de saison. En accompagnement au choix, mashed potatoes, gratin maison, grenailles aux herbes ou pommes en chemise.*

*\* Nos sauces minute maison : Poivre, béarnaise, choron, roquefort, champignons, aioli, tartare.*

## *Pour les petits gourmands*

- *Pavé 220g* 19€
- *Boulet à la Liégeoise 1 pièce* 11€
- *Pâtes jambon fromage* 12€

Tous nos plats peuvent aussi être emportés

## *Les desserts et les fromages*

- |   |            |
|---|------------|
| <i>- Le trio de sorbets, fruits rouges et coulis</i>                  | <i>10€</i> |
| <i>- Le sabayon au vin doux et fruits rouges</i>                      | <i>12€</i> |
| <i>- La crème brûlée aux pralines roses de Lyon</i>                   | <i>9€</i>  |
| <i>- La tarte des demoiselles Tatin, glace au caramel beurre salé</i> | <i>9€</i>  |
| <i>- Le moelleux au chocolat noir (10 min)</i>                        | <i>9€</i>  |
| <i>- Le véritable café Liégeois servi au cruchon</i>                  | <i>9€</i>  |
| <i>- La vraie Dame blanche au chocolat chaud</i>                      | <i>9€</i>  |
| <i>- L'incontournable Irish coffee</i>                                | <i>9€</i>  |
| <i>- L'assiette de fromages (selon arrivage) raisins et confit</i>    | <i>14€</i> |

Tous nos plats peuvent aussi être emportés

## *Les plus de « Telle mère ...telle fille » !*

*\*Pour vos évènements nous vous proposons des formules adaptées à vos demandes.*

*Nous mettons également le restaurant à disposition à partir de 35 couverts, n'hésitez pas à nous contacter*

*\* Idée cadeau gourmand !*

*Nous vous proposons des bons cadeaux  
pour un repas d'une valeur de votre choix.  
Offrez un moment de saveur et de plaisir  
à vos proches !*

*Tous nos plats peuvent aussi être emportés*