

Tous nos plats peuvent aussi être emportés

Nouveau !

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

Réervations 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 !

Certains allergènes peuvent être présents, n'hésitez pas à nous prévenir avant la prise de commande

Tous nos plats peuvent aussi être emportés

Les incontournables

- Les boulets « Telle mère » à la liégeoise, grenailles rissolées 14€
- Les boulets « Telle fille » chicons caramélisés, crème et curry, grenailles rissolées 14€

Les tartares

Tous nos tartares sont coupés au couteau à la commande

- Le tartare de bœuf, grenailles rissolées, salade 20€
- Le tartare de bœuf à l'Italienne, grenailles rissolées, roquette 22€
- Le tartare de bœuf poêlé une face, grenailles rissolée et persillade, salade 22€
- Le tartare de bœuf à la Thaï, jeunes pousses, grenailles rissolées 22€
- Le tartare de magret de canard à l'émulsion de framboises, salade fraîche 22€
- Le tartare de Thon au citron vert et gingembre, salade fraîche 24€

Certains allergènes peuvent être présents, n'hésitez pas à nous prévenir avant la prise de commande

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€

Certains allergènes peuvent être présents, n'hésitez pas à nous prévenir avant la prise de commande

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 !!!

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

Certains allergènes peuvent être présents, n'hésitez pas à nous prévenir avant la prise de commande

Tous nos plats peuvent aussi être emportés

- *La brochette de bœuf, saignante, à point* 29€
- *La brochette de gambas géantes* 30€
- *La brochette de gambas et volaille bardée de lard* 29€
- *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.*

Certains allergènes peuvent être présents, n'hésitez pas à nous prévenir avant la prise de commande

Tous nos plats peuvent aussi être emportés

Pour les petits gourmands

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

Les desserts et les fromages

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

Certains allergènes peuvent être présents, n'hésitez pas à nous prévenir avant la prise de commande

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 !*

Certains allergènes peuvent être présents, n'hésitez pas à nous prévenir avant la prise de commande

Tous nos plats peuvent aussi être emportés

Certains allergènes peuvent être présents, n'hésitez pas à nous prévenir avant la prise de commande