

Notre Lunch en semaine :

Entrée – Plat – Café / Thé 19,90 €

Plat du Jour 15,00 €

Voir également **Notre Tableau de Suggestions le Week-end**

A partager

La Portion de Fromage ou de Saucisson	5
La Portion Mixte	8
La Chiffonnade de bœuf Holstein fumé	11
Les Nems en dégustation aux deux émulsions	12
Le Vrai cornet de Frites maison et ses sauces	5
Les Bitter Ballen	5
L' Assiette Tapas (Houmous, tomates confites, olives, tapenade d'artichaut et pain sarde)	9,5

Nos Croquettes Artisanales

Les Fondus au Fromage de Waterloo et sa salade de saison	14,5
Les Croquettes aux Crevettes Grises de Zeebruges et sa salade de saison	17
Le Duo de Croquettes aux Crevettes Grises et au Fromage	16
Les Croquettes aux Crevettes Grises de Zeebruges et son beurre de crustacés	17

Nos Ravioles Artisanales

Les Ravioles de Homard et Petits Légumes	19,9
Les Ravioles de Saint-Jacques et crevettes grises, crème de crustacés	18,5
Les Ravioles d'asperges vertes et tapenade d'artichauts	17,5

Nos Salades

La César (Blanc de Volaille, Copeaux de Parmesan, Bacon, Œuf poché, Sauce César)	17
L'Italienne (Jambon italien, Légumes et Tomates Confits, Mozzarella, Parmesan, balsamique)	17
La Norvégienne (Saumon fumé tranché main, Scampi, Wakamé et Émulsion au Curry)	18,5
La Végétarienne (Chèvre, Légumes Confits et Crudités)	16,5
La Saint Marcelin et canard fumé (Aumônière de Saint Marcelin et Pomme, canard fumé, mélange de salade et crudités)	18,5

Nos Tartares Maisons (accompagnement frites et mesclun)

La Tartare de Bœuf maison	17,5
La Tartare de Bœuf à l'italienne	18,5
La Tartare de Bœuf asiatique	18,5

Nos Plats Maisons

L' Escalope Art des Sens (Jambon italien, parmesan, sauce tomate basilique)	18,5
Le Carpaccio de Bœuf Holstein fumé et Burrata (Selon arrivage, produits arrivant directement des Pouilles)	19,5
Le Pavé de Bœuf UK, beurre Maître d'hôtel, Frites fraîches et son Mesclun	18,5
La Pièce de Bœuf du boucher	Prix du jour
Le Burger de l'Empereur (100% pur Bœuf, Cheddar, Bacon, Oignons, Cornichons, Salade et Tomate, Sauce L'Empereur)	16,5
Le Burger à la Truffe (100% pur Bœuf, Tomate, Mozza, Roquette, mayonnaise à la truffe)	16,5
Les Boulettes Sauce Tomate	15,5
Les Sauces : Béarnaise, Choron, Archiduc, Poivre vert, Madagascar.	3

Art des Sens

Restaurant – Traiteur

Suppléments aux Plats :

Cassolette de Légumes	5,5
Frites	2,5
Mayonnaise	0,5

Sur le Pouce...

Nos Toasts :

Cannibale	12,5
Saumon Fumé tranché main d'Écosse	14,5
Thon Maison	12,5
Crabe	12,5

Nos Croques :

Monsieur (1 pièce / 2 pièces)	9,5/13,5
Madame (1 pièce / 2 pièces)	10,5/14,5

(Pour nos toasts et nos croques, nous utilisons un pain artisanal cuit au feu de bois)

Nos Pâtes :

Bolognaise	13,5
Carbonara	13,5
Les Linguines aux Scampis, Crème de tomate au Basilic	17,9

Pour Nos petits Bouts (-12 ans)

Le Petit Bolognaise / Le Petit Carbonara / Les deux Boulettes sauce tomate / Le Mini Pavé de Boeuf	9,9
--	-----

Nos Douceurs Sucrées

Le Colonel	9
La Dame Blanche	7
Le fondant au Chocolat et sa Boule de glace aux Amandes	7
La Tarte Tatin et sa Boule de Vanille	8
Les Crêpes de L' Empereur flambées et glace Vanille	10
Les Crêpes Mikado	7
Les Crêpes au Sucre	6
La Coupe Brésilienne	7
La Café Glacé	7
La Gaufre au Sucre et Chantilly	7
Irish, French, Italian Coffee	9

Avertissements

Nous travaillons essentiellement avec des produits frais et de saison.
De ce fait, nos menus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages.
Veillez nous excuser si nous ne pouvons pas vous servir certains plats.

LISTE DES ALLERGÈNES

Nous mettons ci-dessous la liste des allergènes qui peuvent être présents dans nos plats. Si vous êtes allergique à l'un de ceux listés ci-dessous, n'hésitez pas à nous en informer et nous vous conseillerons une sélection de plat ou adapterons tout simplement quelque chose pour vous. Céréales contenant du gluten, à savoir: blé, épeautre, seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait (y compris lactose), Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, Lupin, Mollusques.



Art des Sens

Restaurant - Traiteur