

# Le Grimaldi

## Entrées

° Terrine de foie gras maison mariné à la liqueur de pêche , chutney ananas et brioche tiède .

*° Home made Foie gras terrine , marinate with liquor of peach , pineapple chutney and warm brioche .*

14€

° Salade de chèvre du " Grimaldi " ( chèvre frais , noisettes et chips de jambon cru)

*° Goat cheese salad "Grimaldi " (fresh goat cheese , nuts and chips of smoked ham)*

12€

° Tartare de poisson du jour

*° Fish of the day tartar*

11 €

° Salade Caprese ( mozzarella di bufala et tomates coeur de boeuf )

*° Caprese salad ( mozzarella di buffala and beef-tomatoes )*

12€

° Millefeuille de crabe et avocat

*° Layer cake of crabes and avocado*

12€

## Plats

° Filet de boeuf rôti , gratin dauphinois , légumes croquants et réduction au porto .

*°Roasted beef filet , gratin dauphinois , crispy vegetables and port wine sauce .*

22€

° Filet de bœuf « Rossini » (foie gras poêlé, jus truffé)

° Roasted beef filet « Rossini » (pan-fried foie gras, truffle juice)

30€

° Tagliolini gambas " Black tiger " crème de crustacés, courgettes poêlées, zeste de citron vert

*°Tagliolini with King prawns "black tiger" , shellfish sauce , zucchini, green lemon zest*

18€

° Risotto printanier ( asperges verte et crème de petit pois à la menthe )

*°Spring risotto ( green asparagus and cream of peas with minth )*

16€

°Tartare de filet de boeuf au couteau façon italienne , frites maison et mayonnaise paprika

*°Tartar of beef filet , italian style , home made french fries and mayonnaise with paprika*

19€

Mix grill de la mer ( selon arrivage ) légumes croquants et pommes grenailles .

*Mix grill of the sea ( , crispy vegetables and small roasted potatoes .*

22€

## Desserts à 8€

Tous nos desserts et glaces sont faits maison

All our desserts and ice are homemade

° Moelleux chocolat minute , glace stracciatella et mousse au chocolat blanc

*°Chocolate moelleux minute maid with stracciatella ice cream and white chocolate*

° Pommes caramélisées au calvados , crumble pistache , caramel beurre salé et glace praline

*°Caramelized apple with Calvados , pistachio crumble and caramel with salty butter*

° Panna cotta " pina colada "

° Coupe de fruits rouge , glace basilic et chantilly

*° Berry cup with basil ice cream and whipped cream*

"Gaufres de Bruxelles maison"

" Home made waffles of Bruxelles "

° fraises et chantilly , *Strawberry and whipped cream*

°Chocolat et glace vanille , *chocolate and vanilla ice cream*

°Caramel beurre salé et glace stracciatella , *Caramel with salty butter and stracciatella ice cream*

° Assiette de fromages

*° Cheese plate*

° Coupe de glace maison ( parfum au choix) la boule 2,50 €

*° Cup of homemade ice (flavour at your choose) scoop 2,50€*

## Menus

Entrée-Plat-Dessert 39€

Entrée-Plat 32€

Plat-dessert 29€

( Filet Rossini supplément de 4€)

*Menu enfant 12€*

*(filet de bœuf -frites ou spaghettis napolitaine,  
gaufre sauce chocolat, boisson)*

Prix nets, taxes et services compris.