

A PARTAGER

| | |
|--|-----|
| PLANCHE CHARCUTERIES & FROMAGES (2 PERS) | 23€ |
| Sélection de charcuteries artisanales, fromages affinés, condiments du moment et pain grillé (1, 7, 10) | |
| GRANDE PLANCHE GUINGUETTE (3-4 PERS) | 40€ |
| Du cru, du cuit, du croustillant et du végétal selon le marché: charcuteries, fromages, légumes marinés, bouchées chaudes et croquettes (allergènes variables) | |
| PINSA DES ELFES | 19€ |
| Pour 2 personnes. Pinsa croustillante garnie selon les produits du moment et l'inspiration du chef (1, 7) | |
| CALAMARS FRITS & SAUCE TARTARE | 10€ |
| Calamars dorés et croustillants, sauce tartare (1, 3, 7, 14) | |
| PANIER DE MINI CROQUETTES | 15€ |
| 12 mini croquettes artisanales et deux sauces (1, 3, 7) | |

ENTRÉES

| | |
|---|-----|
| TATAKI DE BOEUF FACON ELFIQUE | 19€ |
| Fines tranches de boeuf mi-cuit, crème de Neufchatel, pickles de légumes à la bière blonde, parmesan et roquette (7, 12) | |
| SAUMON CROUSTILLANT | 18€ |
| Saumon pané croustillant, salade de chou mariné et radis roses, accompagné d'une crème légère au yuzu et à l'aneth (1, 3, 4, 7) | |
| CARPACCIO DE BETTERAVES & FRAISES | 17€ |
| Betteraves marinées, fraises fraîches, feta fouettée, noisettes torréfiées, pistaches, roquette et vinaigrette miel-balsamique (7, 8, 12) | |
| CROQUETTES DE CREVETTES GRISES | 19€ |
| Croquettes artisanales, salade fraîcheur, sauce tartare et gel de citron à la bière blanche Elfique (1, 2, 3, 7, 12) | |

PLATS

| | |
|--|----------------|
| BOULETS DE LA GUINGUETTE (2 PIÈCES) | 18€ |
| Sauce à la triple brune, poivre ou champignons. Servis avec frites, salade ou compote (1, 7, 12) | |
| AMERICAIN PREPARE MINUTE OU TARTARE | 23€ |
| Boeuf haché minute, assaisonné selon la tradition, accompagné de frites fraîches (3, 10) | |
| LINGUINE À LA TRUFFE | 23€ |
| Linguine crémeuses parfumées à la truffe, roquette fraîche et copeaux de parmesan (1, 7) | |
| TAGLIATA DE FILET MIGNON DE PORC | 28€ |
| Filet mignon mariné aux herbes, burrata crémeuse, pêches grillées, roquette et vinaigrette de légumes croquants au balsamique blanc (7, 12) | |
| SUPRÊME DE PINTADE AU MADÈRE | 32€ |
| Suprême rôti, sauce Madère, fricassée d'asperges et girolles, pommes dauphines (1, 3, 7) | |
| TRUITE ENTIÈRE FACON GUINGUETTE | 24€ |
| Truite entière d'environ 300 g, beurre moussoux aux câpres, citron, persil frais et amandes effilées (4, 7, 8) | |
| PIÈCE DU BOUCHER | PRIX DU MARCHÉ |
| Sélection du moment, origine et maturité selon arrivage. - Sauce 3 poivres, champignons ou béarnaise maison +4€ - Beurre maître d'hôtel +2€ (allergènes selon sauce: 3, 7) | |

BURGERS

| | |
|--|-----|
| LE CLASSIQUE | 20€ |
| Steak Angus de la Ferme Misse, crudités, gouda jeune et sauce Giant (1, 3, 7, 10) | |
| LE GUINGUETTE | 25€ |
| Steak Angus de la Ferme Misse, Herve doux, compotée d'oignons à la bière ambrée, lard fumé croustillant, crudités et sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne (1, 3, 7, 10, 12) | |
| L'ELFIQUE | 26€ |
| Steak Angus de la Ferme Misse, burrata crémeuse, légumes grillés du soleil, parmesan, crudités et sauce italienne (1, 3, 7) | |
| LE BOBELINE | 25€ |
| Poulet mariné aux herbes, cheddar affiné, champignons poêlés, crudités croquantes et mayonnaise à la truffe (1, 3, 7) | |
| LE JARDIN DES ELFES | 24€ |
| Rosti croustillant, croquette de fromage, champignons poêlés, oignons confits, crudités et sauce ail & fines herbes (1, 3, 7) | |

DESSERTS

| | |
|--|-----|
| DAME BLANCHE GOURMANDE | 11€ |
| Glace vanille, crumble chocolat fleur de sel, chantilly et chocolat chaud (1, 7) | |
| BRÉSILIENNE | 11€ |
| Glace moka et vanille, brésilienne, chantilly et caramel beurre salé (7, 8) | |
| CAFÉ LIÉGEOIS FACON GUINGUETTE | 12€ |
| Glace moka et vanille mixées avec un café expresso corsé, servies glacées en carafe et garnies d'une généreuse chantilly (7) | |
| CRÈME BRULÉE VANILLE BOURBON | 10€ |
| Crème onctueuse parfumée à la vanille Bourbon et cassonade caramélisée (3, 7) | |
| PINA COLADA REVISITÉE - FACON CATHOU | 12€ |
| Ananas, coco et rhum revisités en dessert frais et gourmand (7) | |
| TRIO DE SORBETS DU MOMENT | 12€ |
| Sélection de sorbets selon les fruits et l'inspiration du chef | |
| CAFÉ GOURMAND SELON LE MARCHÉ | 15€ |
| Assortiment de douceurs maison accompagné d'un café (allergènes variables) | |

LES PETITS ELFES

| | |
|----------------------------------|-------|
| BOULET, FRITES & COMPOTE | 10€ |
| CHEESEBURGER & FRITES | 12€ |
| TENDERS, FRITES & COMPOTE | 10€ |
| MINI PINSA DU MOMENT | 10€ |
| BOULE DE GLACE & CHANTILLY | 4,50€ |

NOUS DEMANDONS AUX TABLÉES DE 8 PERSONNES ET PLUS DE SÉLECTIONNER 3 ENTRÉES ET 3 PLATS DIFFÉRENTS MAXIMUM, AFIN DE GARANTIR UN SERVICE PLUS FLUIDE. MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION.

ALLERGÈNES: 1 Gluten - 2 Crustacés - 3 Oeufs - 4 Poissons - 5 Arachides
6 Soja - 7 Lait - 8 Fruits à coque - 9 Céléri - 10 Moutarde - 11 Sésame
12 Sulfites - 13 Lupin - 14 Mollusques