

# AU DÉJEUNER

du lundi au vendredi  
*Monday to Friday on the lunch menu*



## FORMULE AU CHOIX

**PLAT SEUL : 14,00**

*Just the dish*

**ENTRÉE + PLAT · PLAT + DESSERT : 20,00**

*Starter + main dish · main dish + dessert*

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 26,00**

*Starter + main dish + dessert*

**voir détails au dos**  
*see at the back of the sheet*

**ou**

## NOS PLATS SUGGESTIONS

**Fish and chips  
sauce tartare**

*Fish and chips with tartare sauce*

**16,00**

**Bacon Burger  
du Stork**


*Bacon burger from the Stork*

**16,50**

**Hot Dog de pulled pork & frites**

*Pulled pork hot dog & fries*

**16,00**

**Gratin de gnocchis au gorgonzola,   
éclats de châtaignes & salade verte**

*Gnocchi gratin with gorgonzola,  
chestnut pieces & green salad*

**16,00**

*prix nets / service compris*

---

# ENTRÉES

---

## L'entrée du jour

*Starter of the day*

### Salade de poulet croustillant & légumes croquants

*Crispy chicken & crunchy vegetable salad*

### Velouté de courge & crème de chèvre frais 🌿

*Pumpkin velouté with fresh goat's cream*

### Saumon mariné, crème de châtaignes, chou rouge confit & pickles de céleri

*Marinated salmon, chestnut cream, candied red cabbage  
& celery pickles*

-

---

# PLATS

---

### Filet de lieu noir, déclinaison de courges & risotto d'épeautre

*Fillet of saithe, variation of squash & spelled risotto*

### Pièce du boucher, beurre maître d'hôtel & pommes frites

*Butcher's cut, Maître d'Hôtel butter & French fries*

### Cassolette de volaille aux champignons, purée de pomme de terre

*Poultry casserole with mushrooms, mashed potatoes*

### Sin Carne, riz parfumé & noix de cajou 🌿🌿

*Sin Carne, flavoured rice & cashew nuts*

-

---

# DESSERTS

---

## Le dessert du jour

*Dessert of the day*

### Crumble aux pommes

*Apple crumble*

### Chou exotique, crème coco

*Chou pastry with exotic & coconut cream*

### Brownie au chocolat & crème vanillée

*Chocolate brownie & vanilla cream*

🌿 : plat végétarien / 🌿🌿 : plat végan



Tous nos plats, entrées & desserts sont **"faits maison"**  
les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts



*prix nets / service compris*