

Les entrées

La soupe du jour

€ 6,00

Les croquettes de fromages maison

€ 9,00

L'assiette de poissons fumés, salade de céleri rave aux poires

€ 14,00

Saumon, thon et anguille

La pressée de volaille aux tomates séchées

€ 14,00

Les scampis à la crème d'ail et au persil

€ 13,00

Le toast aux champignons des bois

€ 14,00

Les plats

Accompagnement : Frites, gratin dauphinois ou riz

Le pavé de boeuf

€ 18,00

Sauce au choix (3€) : béarnaise, poivre crème, roquefort, archiduc

Le pavé de saumon aux petits légumes, huile d'olive aux herbes

€ 18,00

Les boulets liégeois maison

€ 13,00

La roulade de dinde à l'ardennaise

€ 16,00



cinqépices

Le jambonneau à la dijonnaise

€ 17,00

Les penne « Cinq Epices »

€ 15,00

Pâtes fraîches, lard, coulis de petits pois, sauge, crème, curry.

Menu du mois

€ 30,00

Servi les vendredi soir, samedi soir, dimanche midi et soir

La terrine de gibier maison et son confit d'oignons

Le suprême de faisán à la brabançonne

La compote de fruits d'automne aux épices et mascarpone

Les desserts

€ 6,00

La dame blanche

Le gâteau au chocolat et coulis de fruits rouges

La salade de fruits d'automne au basilic, sorbet citron

La crème brûlée au speculoos

La pâtisserie du jour

L'assiette de fromages du Gros-Chêne

€8,00



cinqépices