Nos Entrées

Croquettes de fromages maison	13,00€
Croquettes de crevettes grises maison	14,50€
Duo de croquettes maison	14,00€
Cassolette de scampis à l'ail	15,50€
Cassolette de scampis Diabolique	15,50€
Cassolette de scampis du chef (crème, ail, tomate)	15,50€
Feuilleté de scampis à l'ardennaise	15,50€
Brochette de scampis \hat{o} Saveurs (basilic, ail, chapelure, miel)	15,50€
Toast aux champignons ail et crème	14,50€
Carpaccio de bœuf basilic et parmesan	14,50€
Saumon fumé à la Norvégienne	15,50€
marking an ulab mass small mark to 5 000	

portion en plat avec supplément de 5,00€

Les plats du sud

Tagliatelles aux scampis (courgettes, tomates, champignons, basilic, ail, oignons, scampis, crème)	18,00€
Merluzzo alla napoletana (cabillaud tomate ail olive câpres)	21,00€
Cannelloni au saumon ricotta et épinard gratinés maison	17,90€
Escalope champignons flambé au marsala	19,00€
Escalope parmigiana (tomate crème champignons basilic, aubergine, jambon, mozzarella)	19,00€
Escalope à l'italienne (mozzarelle, basilic, tomate, jambon)	19,00€
Ravioles ricotta et épinards gratiné à l'italienne	16,90€

Les fondues

Les fondues sont servies avec frites, salade mixte, 5 sauces maison le tout à volonté

Fondue Bourguignonne		20,00€
Fondue de volaille		18,50€
Fondue aux scampis		22,00€
Fondue royale Ô Saveurs (bœuf volaille agneau scampis)		
uniquement servie à l'ensemble de la table	25,00€	

Trop de gens ne mangent pas à leurs faim en Belgique, pour éviter le gaspillage nous ne remplacerons que les plats vides.

Les Plats Français

Filet Américain minute maison et sa garniture	18,00€
Pavé de bœuf	19,50€
Brochette de bœuf	19,50€
Brochette d'agneau grillée à l'origan	21,00€
Fondue Savoyarde (Servie avec pain, pommes grenailles au lard, salade mixte et jambon)	20,00€
Escalope Cordon bleu archiduc (jambon,emmental,champignon)	19,00€
Entrecôte de bœuf selon la sélection	22,50€

Tous nos plats sont accompagnés de frites <u>ou</u> croquettes <u>ou</u> pâtes à l'ail ou nature <u>ou</u> pommes au four

Sauce au choix: Archiduc, Poivre Vert, Roquefort, Béarnaise,

Choron, Beurre Maître D'hôtel maison, 3,00€

Sauce froide: mayonnaise, ketchup, moutarde, ail, cocktail,

tartare, piquante 1,50€

Supplément accompagnement 3,00€

Les Enfants (-10 ans)

10,50€

assiette de nuggets de poulet frites et salade fondue bourguignonne (avec adulte)

glace vanille ou chocolat ou fusée

Les Desserts

Dame blanche et chocolat chaud	6,50€
Dame noire et chocolat chaud	6,50€
Brésilienne	6,50€
Café Liégeois	6,50€
Trio de sorbet aux goûts des saisons	7,00€
Moelleux au chocolat, crème anglaise	7,00€
Crêpes au Grand Marnier et glace vanille	7,50€
Crêpe Mikado	7,00€
Crème brûlée maison	7,00€
Sabayon : Classique ou Marsala	8,00€
Coupe Limoncello (sorbet citron, limoncello)	7,50€
Coupe Colonel (sorbet citron, vodka)	7,50€
Mousse au chocolat maison	7,00€
Gaufre de Bruxelles glace vanille et chocolat chaud	7,00€
Crêpes « Ô Saveurs »	7,50€
(Amaretto, glace moka, amandes grillées, chantilly et chicorée)	
Coupe Ô Saveurs aux parfums du moment	7,00€
(3 boules,amaretto,éclats de spéculoos, chantilly amandes grillées)	