



L'ATELIER DU SÉLYS

La Gourmandise à la Liégeoise...

Par Arnaud Delvenne

LES ENTRÉES

- **L'Œuf de la Ferme à l'Arbre de Liège**
Lard fermier confit · Fricassée de champignons
Graines de moutarde de Meaux · Émulsion de pomme de terre
..... 13.00 €
- **Les Croquettes de Crevettes Grises Belges**
Persil frit · Citron
..... 16.00 €
- **Les Asperges Blanches de Malines au Sautoir**
Crevettes grises · Hollandaise · Persil · Citron · Kamut
..... 16.00 €
- **Les Crevettes Rouges d'Argentine Marinées**
Burrata · Piquillos · Herbes fraîches
..... 16.00 €
- **La Salade César**
Romaine · Volaille jaune · Parmesan · Croûtons
..... 17.00 €
- **Le Carpaccio de Bœuf**
Roquette · Parmesan · Tomates confites
..... 17.00 €
- **La Seiche Version « Carbonara »**
Lamelles de seiche · Jaune d'œuf confit · Pancetta
Parmesan · Ciboulette
..... 20.00 €
- **La Noix de Ris de Veau Laquée**
Carottes pourpres · Soja · Miel de lavande
..... 20.00 €
- **La Terrine de Foie Gras de Canard aux Épices Douces**
Brioche · Chutney · Pousses de moutarde
..... 20.00 €

LES PÂTES DE L'ATELIER, EN ENTRÉE OU EN PLAT

- **Les Linguines aux Coquillages**
Vongoles · Persil · Ail
..... 18.00 € / 22.00 €
- **Les Papardelles Fraîches à la Crème de Truffe Noire**
Parmesan vieux · Ciboulette
..... 21.00 € / 25.00 €

Notre lunch de 12h à 14h :

Une entrée et un plat Terre ou Mer
..... 26.00 €

Notre formule pour les plus petits :


Un boulet · frites · compote
..... 11.00 €

LES PLATS

- **Le Burger Végétarien**
Falafel · Mozzarella · Tapenade d'olives · Pesto · Frites · Mayonnaise
..... 16.00 €
- **Les Véritables Boulets de Liège au Sirop d'Aubel**
Frites · Compote · Mayonnaise
..... 16.00 €
- **Le Filet Américain Préparé ou en Aller-Retour**
Frites · Jeunes pousses · Mayonnaise aux herbes
..... 17.00 €
- **La Poitrine de Poularde Fermière « Coq des Prés »**
Asperges vertes · Sauce poulette · Parmesan
..... 20.00 €
- **Le Navarin d'Agneau Servi en Cocotte**
Légumes printaniers · Grenailles confites
..... 22.00 €
- **Le Dos de Cabillaud au Laurier**
Salade d'herbes · Coquillages · Salicornes · Mousseline
..... 24.00 €
- **Le Duo de Solettes façon Meunière**
Purée Robuchon · Haricots en salade
..... 25.00 €
- **Le Pavé de Bœuf Grillé**
Grenailles aux aromates · Tomates · Mesclun · Béarnaise au verjus
..... 26.00 €
- **La Belle Côte de Veau Fumée aux Herbes**
Gremolata · Blettes · Pâtes fraîches
..... 30.00 €
- **Le Filet de Turbot Rôti aux Aromates**
Petits pois frais · Menthe · Artichaut · Risotto crémeux · Huile au citron
..... 30.00 €

LES DESSERTS

- **La Croûte Citron 2.0**
Meringue · Linzer · Atsina
..... 10.00 €
- **L'Ananas Confit à Froid**
Sorbet coriandre · Tuiles dentelles · Sirop d'épices
..... 10.00 €
- **Le Café Liégeois en Carafe**
Café · Crème fraîche · Pékét · Tonka
..... 10.00 €
- **La Dame Blanche Revisitée**
Glace vanille ou café · Meringue · Chocolat chaud · Crème montée
..... 10.00 €
- **Le Baba au Rhum**
Rhum aux épices · Agrumes · Crème montée
..... 10.00 €
- **Le Café Gourmand**
Assortiment du moment
..... 11.00 €
- **L'Assiette de Fromages Affinés**
Mesclun · Fruits secs · Sirop
..... 12.00 €

 Plat «Signature»

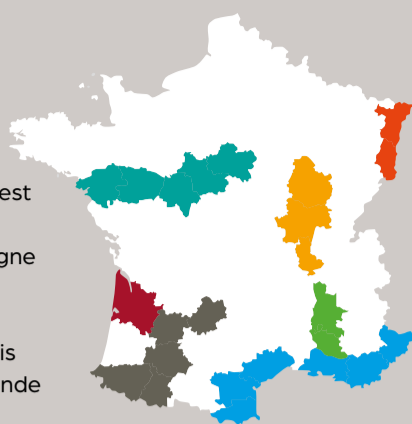
 Végétarien

 Nécessite une préparation plus longue

Tous nos Plats sont faits Maison / Nos Tarifs s'entendent Taxes et Service Inclus.

Un mot, un vin.

- La Loire
- Le Sud-Ouest
- L'Alsace
- La Bourgogne
- Le Sud
- Le Rhône
- Le Bordelais
- Vins du monde



LES VINS BLANCS

- *Le Spirituel*
Trebiano d'Abruzzo · Farnese · Italie 27.00 €
- *Le Droit*
Muscadet · Domaine les Coteaux Sauvion 28.00 €
- *Le Vif*
Beaujolais Villages · Chardonnay · Château de Durette 31.00 €
- *Le Perlant*
Terras do Grifo · Portugal 33.00 €
- *Le Délicat*
Pinot Blanc · Cuvée de l'Ours Noir · Théo Cattin 35.00 €
- *Le Friand*
Riesling · Metz Bleger 37.00 €
- *Le Typé*
Pinot Gris · Cuvée de l'Ours Noir · Théo Cattin 37.00 €
- *Le Gourmand*
Bourgogne Aligoté · Domaine Parigot 41.00 €
- *Le Cristallin*
Sancerre Blanc · La Grande Maison · Chaumeau Balland 45.00 €
- *Le Minéral*
Chablis · Maison Defaix 55.00 €
- *Le Noble*
Chablis 1^{er} Cru · Fourchaume 67.00 €

LES VINS ROSÉS

- *Le Soyeux*
Beaujolais Rosé · Affinity · Château de Durette 30.00 €
- *Le Fruité*
Côtes de Provence AOP · Summertime · La Gordonne 32.00 €
..... 150cl 59.00 €
- *Le Distingué*
Sancerre Rosé · La Grande Maison · Chaumeau Balland 45.00 €

LES BULLES

- Cava · Brut · Vallformosa · Espagne
..... Coupe 6.00 € / 35.00 €
- Crémant · 100% Gamay · Bulles roses · Château de Durette
..... 41.00 €
- Champagne Heidsieck · Silver Top
..... Coupe 13.50 € / 75.00 €
- Champagne Pommery · Brut Royal
..... 89.00 €
- Champagne Vranken · Demoiselle Rosé
..... Coupe 14.00 € / 95.00 €

LES EAUX

- Chaudfontaine · Plate ou Pétillante – 50cl
..... 5.00 €

LES VINS ROUGES

- *La Canaille*
Côtes de Gascogne · Harmonie · Domaine Pellehaut 27.00 €
- *Le Charpenté*
Corbières · Alice · Ollieux Romanis 29.00 €
- *Le Gai*
Terras do Grifo · Portugal 31.00 €
- *Le Tendre*
Merlot · Sichel 32.00 €
- *Le Charnu*
Côtes du Rhône · La Gerbaude · D. Alar 32.00 €
- *L'Avenant*
Bourgueil · Cuvée Les Rochettes · Pitout Landry 32.00 €
- *Le Classique*
Saumur Champigny · Domaine de la Guilloterie · Duveau 36.00 €
- *Le Croquant*
Pinot Noir · Cuvée de l'Ours Noir · Théo Cattin 38.00 €
- *L'Ample*
Nero d'Avola · Italie · **Biodynamie** 38.00 €
- *Le Séduisant*
Puisseguin Saint-Emilion · Château Lanbersac 39.00 €
- *Le Fruité*
Juliéas · Médaille d'Or · Gamay · Colline des Mouilles 39.00 €
- *L'Intense*
Malbec · Belasco de Baquedano · Argentine 42.00 €
- *Le Généreux*
Moulin à Vent · Les Gimarets 43.00 €
- *Le Nectar*
Vacqueyras · La Grangelière · Pierre Amadiou 45.00 €
- *Le Floral*
Sancerre · La Grande Maison · Chaumeau Balland 45.00 €
- *Le Sensuel*
Gigondas · Romane Machotte · Pierre Amadiou 50.00 €
- *Le Solide*
Crozes Hermitage · Rhône Septentrional · Viale 55.00 €
- *Le Puissant*
Margaux · Sichel 56.00 €
- *Le Raffiné*
Pessac-Léognan · Lafont Menaut 58.00 €
- *Le Galbé*
Pomerol · Le Seuil de Mazeyres 70.00 €
- *Le Somptueux*
Saint-Julien · Les Fiefs de Lagrange 98.00 €

LES VINS AU VERRE

LES VINS BLANCS

- Eté Gascon · Domaine de Pellehaut 6.00 €
- Trebbiano d'Abruzzo · Farnese 6.00 €
- Parlez-vous · Sauvignon 6.00 €
- Saint-Véran · Esprit des Lieux 7.00 €

LES VINS ROSÉS

- Summertime · La Gordonne 6.00 €

LES VINS ROUGES

- Chianti · Italie 6.00 €
- Pinot noir · Théo Cattin 7.00 €
- Côtes du Rhône · Château des Sources 7.00 €
- Juliéas · Château de Durette 7.00 €
- Margaux · Sichel 10.00 €