

Menu 1

€ 35,00 pp

Crème de potirons

•○•

Duo de terrines de gibier avec
ses garnitures

ou

Tatin de foie gras avec ses
pommes caramélisées

ou

Scampis à la crème, basilic et
tomates cerises confites

•○•

Suprême de pintade, sauce de
pleurotes et garniture hivernale

ou

Filet de marccassin, sauce poivrade,
pomme aïrelles et chicon

ou

Saumon en croute façon « Koulibiac »

•○•

Gratin, croquettes
ou pommes Dauphines
au choix

Menu 2

€ 45,00 pp

Petite soupe des pêcheurs,
brunoise de légumes et crevettes

•○•

Foie gras et ses confits

ou

Saumon « gravlax » et ses garnitures

ou

Noix de Saint Jacques à la
Brabançonne

•○•

Filet de biche, sauce à la Badiane,
purée de panais à la vanille,
poire rôtie aux épices

ou

Tournedos de filet de canard,
sauce Canneberge et orange

ou

Filets de sole farcis, asperges vertes
et sauce suprême

•○•

Gratin, croquettes
ou pommes Dauphines
au choix

Kids menu

€ 12,00 pp.

Croquette de fromage

•○•

Escalope de volaille sauce tomate et pâtes

•○•

Surprise

A la carte

Amuse-bouches

Zakouskis à chauffer € 1,25 pc

Potages

Crème de potirons € 5,50/0,5L

Soupe des pêcheurs, brunoise de légumes et crevettes € 7,75/0,5L

Bisque de Homard € 8,50/0,5L

Les entrées froides

Foie gras et ses garnitures € 17,00 pp.

½ homard "Belle-Vue" € 29,00 pp.

Duo de terrines de gibier avec ses confits € 13,50 pp.

Saumon « gravlax » et ses garnitures € 16,50 pp.

Tatin de foie gras avec ses pommes caramélisées € 16,50 pp.

Les entrées chaudes

Scampi à la crème, basilic et tomates cerises confites € 15,00 pp.

½ homard gratiné € 29,00 pp.

Gratin de coquilles Saint-Jacques € 15,50 pp.

Feuilleté au foie gras avec ses pommes caramélisées, petite salade € 15,50 pp.

Noix de Saint Jacques à la Brabançonne € 16,50 pp.

Plats consistants viande

Roulade de chapon farci, sauce estragon, bouquetière de légumes € 19,50 pp.

Filet de pintade, crème de pleurotes avec ses garnitures hivernales € 21,00 pp.

Filet de marcassin, sauce poivrade, pomme aïrelles et chicon € 24,50 pp.

Filet de biche, sauce à la Badiane, purée de panais à la vanille,
poire rôtie aux épices € 27,00 pp.

Tournedos de filet de canard, sauce Canneberge, orange € 27,50 pp.

Plats consistants poisson

Filet de sole farcis, asperges vertes et sa sauce suprême € 16,50 pp.

Filet de saumon en croute façon « Koulibiac » € 16,50 pp.

Tous nos plats sont accompagnés de gratin, croquettes
ou pommes Dauphines au choix.

Buffet/Assiette "Prestige"

€ 28,00 pp.

Petite tomate aux crevettes grises

•○•

Cascade de saumon fumé

•○•

Feuilleté à la mousse de York

•○•

Chaudfroid de dame de saumon cocktail

•○•

Tartare de thon

•○•

Jambon de Parme à l'ananas frais

•○•

Terrine de canard aux girolles et foie gras

•○•

Jambon à l'os

•○•

Pain - beurre - salade bar - sauces

Suggestions

Dinde farcie (min. 3,5kg)	€ 21,50/kg
Dinde farcie à précuire	€ 21,50/kg
Pintadeau farci	€ 21,50/kg
Cailles farcies	€ 8,00 pc
Rôti de veau farci	€ 37,00/kg
Rôti de dinde farci (500g à 700g)	€ 20,00/kg
Filet de dinde farci (800g à 1,5 kg)	€ 21,50/kg
Farce complète maison	€ 18,95/kg

Demandez des renseignements pour la méthode de cuisson et finition. Très facile !

Fun cooking

Gourmet : 300g pp. - 9 sortes de viande € 13,50 pp.

Pierrade-Grill : 300g pp. - 6 sortes de viande € 13,85 pp.

Fondue : 300g pp. - 6 sortes de viande € 12,00 pp.

Plateau Plancha € 27,50 pp.

Env. 350g – assortiment de viandes mûrées, magret de canard, filet de poulet jaune et burger vergara

Bon à savoir

Disponible sur commande. Arrivage journalier : Gibiers

Foies gras frais en lobes

Truffes fraîches - Volailles

Terrine de foies gras

Agneau de lait des Pyrénées

Gibier

Fraîcheur, fraîcheur, fraîcheur

Commandez aujourd'hui, disponible demain. Selon l'article et arrivage !

Cerf : filet et ragoût (min. 1 kg)

Marcassin : filet et ragoût (min. 1 kg)

Canard sauvage et filet

Faisan : coq et filet

Lièvre : entier sans peau, râble et cuisse

Perdreau : jeune, patte rouge, sauvage gris et filet

Biche : filet, filet bardé, rôti, rôti bardé et ragoût (min. 1 kg)

Pour plus d'informations, scannez le code QR ou regardez sur notre site.





Date limite des commandes

Date limite des commandes Noël : jusqu'au mercredi 20 décembre 12h

Date limite des commandes Nouvel-An : jusqu'au mercredi 27 décembre 12h

Commandez à temps !

Nombre limité de commandes seront acceptés pour mieux vous servir.

Heures d'ouverture fin d'année

Ouvert le samedi 23 décembre de 8h à 14h30.

Ouvert le dimanche 24 décembre de 8h à 12h,

et de 14h à 17h uniquement pour enlèvement des commandes.

Ouvert le samedi 30 décembre de 8h à 14h30.

Ouvert le dimanche 31 décembre de 8h à 12h,

et de 14h à 17h uniquement pour enlèvement des commandes.

Demandez votre carte QUALIET

Décembre et janvier = DOUBLES POINTS

Sur toutes les commandes de Noël et Nouvel-An double points QUALIET au magasin et online.

Apportez votre bon de commande durant le mois de janvier. Alors nous mettrons vos points sur votre carte.