

Menu à emporter et à réchauffer (COVID)

Sur réservation obligatoire 24h à l'avance au plus tard.

Plat + dessert : à pd 16€

Entrée + plat : à pd 18€.

1 entrée + plat + dessert : à pd 20€.

2 entrées + plat + dessert : à pd 26€.

Entrées froides

- Terrine de lapin aux pruneaux, toast brioché.
- Tartare de saumon, granny smith, aneth, toast (+2€).
- Carpaccio de tomate mondée aux crevettes grises (+2€).
- Terrine de foie gras Maison, brioche toasté, confit (+4€).
- Jambon espagnol, salade de melon au porto.

Entrées chaudes

- Croquettes au crabes Maison
- Soupe de moules, chorizo, safran.
- Brochettes de scampis croustillantes, sauce tartare (+2€).
- Gratin de lotte, St Jacques, homard.
- Ravioles de volaille à la truffe, court bouillon.

Plats

- Filets de bar poêlés sur peau, légumes du sud en ratatouille (+2€).
- Médaillons de cochon de lait saumurés, cèpes, lardons.
- Filet de pintade à l'estragon.
- Aiguillette de bœuf aux trois poivres.
- Magret de canard au miel, bière Mystic cerises. (+2€).

Accompagnements :

Tagliatelles, croquettes, pomme grenaille au thym, gratin dauphinois. (+1,5€).

Desserts

- Brownie au chocolat crème anglaise
- Tiramisu praliné.
- Gâteau d'anniversaire pour l'ensemble des invités.
- Trio de fromage de notre province, salade aux noix et raisins, sirop de Liège (+2€).

Possibilité de livraison : gratuit Waremme centre

+2€ par commande rayon de 2 à 5 km

+5€ par commande rayon de 6 à 25km