



# p'tit champ

Restaurant - Traiteur

0497/70.87.59

Menu du 08/04 au 06/05

à emporter et à réchauffer (Covid) du lundi au samedi soir  
(sur réservation avant midi pour enlever le soir).

Plat + dessert : à p d 16€.

Entrée + plat : à p d 18€.

1 entrée + plat + dessert : à p d 20€.

2 entrées + plat + dessert : à p d 26€.

## Entrées froides

- Terrine de foie gras maison, confit d'échalote, toast brioché (+4€).
- Pannequet aux 2 saumons (tartare, saumon fumé) (+2€).
- Carpaccio de Bœuf, roquette, copeaux de Parmesan, crème balsamique.

## Entrées chaudes

- Scampis au curry léger et ananas grillé (+2€).
- Feuilleté d'escargots au pesto et tomates séchées.
- Seiches farcies crème tomate.
- Raviole de pintade aux asperges vertes sauce veloutée (+2€)

## Plats

- Suprême de pintade au miel et citron.
- Poêlée de lotte et queues d'écrevisses.
- Gigotin d'agneau à la crème d'échalote (+2€).
- Cochon de lait aux champignons aromatisée au Porto (+2€).
- Aiguillette de bœuf à la crème tomate à l'estragon.
- Magret de canard aux trois poivres (+2€).
- Filet pur de veau, sauce fleurette à la sauge (+4€)

## Accompagnements :

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

## Desserts

- Brownie aux chocolat noir, crème anglaise.
- Tiramisu à l'oreo.
- Trio de fromage de notre province, salade aux noix et raisins, sirop de Liège (+2€).

## En plus du menu, nous vous proposons :

- Couscous royal (poulet, merguez, brochette de bœuf, côte d'agneau) → 16€.
- Paëlla royale (poulet, scampis, calamar, coquillage, moule, gambas) → 16€.
- Buffet froid pour min 4 pers. (réservation au plus tard 3 jours avant)  
Roti porc, poulet rôti, roulade de jambon asperges, saucisson, boudin blanc, pain de viande, œufs mimosa, voilier aux 2 saumons, pêche au thon, tomates crabe, scampis à l'ail, crevette bouquet, crudités, féculents, sauces. → 14€ /pers.