

## TRAITEUR : MENU et PRIX À LA CARTE

Le pâté mi-gibier – mi foie, farci pépites de foie gras raisins de Smyrne, poire au boudin noir	(13,00)
La briquette de saumon fumé par nos soins, toasts tièdes et sauce rémoulade	(14,00)
Les gésiers de canard confits au oignons et vinaigre balsamique	(12,00)
Les 3 scampis (16/20) et Les 2 coquilles St Jacques en waterzooï (+5,00)	(20,00)
Les 3 scampis (16/20) et les 2 coquilles St jacques parfumés à l’ail (+ 5,00)	(20,00)
Le cannelloni de poissons, mousse de ricotta, écrevisses fraîches et crabe, sauce crustacés	(16,50)
La lasagne bolognaise, champignons, jambon, béchamel et parmesan	(12,00)
La moussaka, haché d’agneau, aubergines, pdt et béchamel au fromage	(12,00)
Le bœuf de chez J-F Maître d’hôtel ou sauce provençale ou poivre vert et poivre de Jamaïque	(24,00)
Le roulé de veau préparation du moment	(23,00)
L’Angus sauce aux deux poivres ou champignons au jus de truffe (+ 8,00 euros)	(34,00)
Le filet d’agneau, juste rôti, sauce Zingara au porto (+4.00 euros)	(25,90)
Le filet de canette sauce betteraves ou sauce poivre vert	(22,90)
Le dos de poisson d’arrivage (préparation de saison)	(24,00)
Le risotto aux légumes et champignons au jus de truffe	(22,00)
L’assiette de 5 fromages “traditionnels”	(9,00)
L’aumônière de maroilles , coulis au thym citronné	(9,90)
La crème brûlée aux vraies gousses de vanille, meringue	(9,90)
Le moelleux au caramel beurre salé <b>OU</b> chocolat chaud Belge	(7,90)

**Menu 1 entrée à 39,00 euros la personne**

**Menu 2 entrées à 51,00 euros la personne**

**Réservations 24/heures à l’avance**

**065641666**