MiDi RESTAURANT

SUGGESTIONS

SUGGESTIONS
DU MOIS DE JUILLET

- Filet de rouget rôti | Caponata froide | Crème d'aubergine fumée 25,00€
- Filet mignon de porc au Masala | Purée de patate douce Légumes croquants de saison 29,00€
- Pappardelle alla Genovese Salsiccia parfumée aux herbes 23,00€
- Tagliatelle fraîche | Gambas grillées | Sauce vierge tiède aux petits légumes et citron 26,00€

Menu évolutif : Nos suggestions, nos salades ainsi que nos plats sur le pouce changent tous les 1er jeudis du mois

PLATS

SUR LE POUCE

- Croquette de volaille maison (1 pièce) Salade croquante et Sauce tartare 12,00€
- Croquette de volaille maison (2 pièces) Salade croquante et Sauce tartare 17,00€
- Tomate farcie aux crevettes grises préparée minute - Salade Fraîche 18,00€
- Plancha de friture marine (pour 2 personnes) Assortiment de Calamars - Scampis - Petites poissons et sauce mmaison 16,00€

INCONTOURNABLES DE MIDI

- Boulet Lapin ou Tomate (1 pièce) - Frites de Hesbaye 15,00€
- Boulets Lapin ou Tomate (2 pièces) - Frites de Hesbaye 19,00€
- Vol-au-vent - Frites de Hesbaye 20,00€
- Tartare de bœuf - Roquette - Frites de Hesbaye 24,00€
- Tagliata à l'huile de truffe - Parmesan - Roquette Tomates confites - Extra au choix 28,00€
- Américain Minute - Frites de Hesbaye 21,00€
- Steak de bœuf - Sauce & Extra au choix 27,00€
- Plat du jour végétarien 21,00€

SALADES

- Salade de rouget façon César | Filets de rouget rôtis | Jeunes Pousses | Copeaux de parmesan | Croûtons | Sauce César maison 23,00€
- Salade poulet grillé | Poire | Cheddar | Vinaigrette au sirop d'érable | Xérès 20,00€
- Frisée aux lardons | Roquefort | Pommes vertes | Lardons tièdes Vinaigrette au miel 20,00€
- Poké Bowl | Poulet | Scampis | Teriyaki 19,00€
- Salade Thaï au porc laqué | Légumes croquants | Coriandre fraîche Cacahuètes | Sauce asiatique parfumée 23,00€
- Salade végétarienne | Mixte de crudités | Carottes rapées | Chou rouge | Oeuf dur 19,00€
- César | Poulet | Parmesan | Crudités | Oeuf dur 20,00€

EXTRAS

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites de Hesbaye
- Pâtes du mois
- Croquettes

SAUCES MAISON

- Champignons
- Poivre
- Béarnaise
- Gorgonzola

DESSERTS

• Café gourmand	12,00€
• Dame Blanche	12,00€
• Tarte Tatin	11,00€
• Café Liégeois	8,00€
• Latte aux noisettes grillées	7,50€
• Café glacé	8,50€
• Mœlleux au chocolat	13,00€
• Colonel	13,00€
• Brownie	8,00€
• Mousse au chocolat	9,50€
• Latte Macchiato	7,00€

VINS MAISON

Verre - Bouteille - 1/4 - 1/2

- **Casalforte Corvina 2020, Cantina Riondo, IGT Veronese** 5,00€ - 28,00€ - 15,00€ - 20,00€

« Vin Italien, IGT Veronese , 100% Corvina - on y retrouve des arômes de cerise noire, de mûre, de vanille dû à un élevage de 12 mois en partie en fut de chêne. Vin rond et épicé, structuré par des tannins mûrs. »

- **Marsolay, Chardonnay, 2022, Pays d'Oc IGP, France, Blanc Boisé** 6,00€ - 29,00€ - 16,00€ - 21,00€

« IGP Pays d'oc, 100% Chardonnay avec de jolies notes de fruits frais (pêche, fruits tropicaux), bien équilibré avec de la fraicheur. Vieillissement en fut de chêne ce qui lui confère des notes vanillées et de la texture. »

BULLES

- **Champagne Ayala - Brut Majeur 75CL** - / 98,00€
- **Champagne Ayala - Brut Majeur 37,5CL** - / 59,00€
- **Prosecco Ilcolle 75CL** - / 33,00€

VINS BLANCS

Bouteille

- **Manga del Brujo Blanco 2022, El Escoces Volante, DO Calatayud** **36,00€**

« Vin blanc d'Espagne, sur l'appellation Calatayud (Aragon), produit par Norrel Robertson, Master of Wine – il est composé de 50% de grenache blanc et 50% de Macabeo. Il présente des arômes assez prononcés de fruits à noyaux (pêche blanche, abricot, coin), d'écorces d'agrumes, et une finale minérale et fraiche.
Le vin est fermenté en barrique, dans un style bourguignon, sans pour autant être marqué par l'élevage en fût de chêne »

- **Domaine Terres d'Hachène, Zénite, 2022, IGP Cévennes, France, 0.75 Blanc** **45,00€**

« Tout premier millésime de la cuvée Zénite blanc, par le domaine Terres D'Hachène situé à côté d'Uzes dans les Cévennes.
Cette cuvée est un assemblage de Grenache blanc, Viognier & Roussane.
Un parfait équilibre entre les journées chaudes, et les nuits fraiches de la région. On y retrouve des notes de poires, d'agrumes confits également des notes briochées avec une bouche ample et ronde, tout en gardant beaucoup de fraicheur.

- **Domaine des Fines Caillottes-Pabiot, 2021, Pouilly-Fumé, France, 0.75 Blanc** **60,00€**

« 100% sauvignon blanc, appellation Pouilly-Fumé en Loire.
Vin assez vif, avec des notes minérales de pierre à fusils et de pierres mouillées.
Un élevage sur lies lui procure de la texture en bouche, avec des notes légèrement herbacées, et des notes d'agrumes »

VINS ROUGES

- **Chianti Colline Senesi "Canaiozza" 2021 DOC, Daviddi** **32,00€**

« La Casale Daviddi est un petit domaine dans la région de Montepulciano, au milieu de la Toscane. Vin 100% Sangiovese, avec des notes de cerises fraiches, de violette et de tabac. Un vin rond & fruité, structuré par des tanins fermes et soyeux »

- **Domaine Olivier & Lafont, 2020, Côtes du Rhône , France, 0.75 Rouge** **41,00€**

« Vins vinifiés par deux œnologues, à base de Grenache 75%, Syrah 15% et Mourvedre 10%.
Les vins du domaine Olivier & Lafont sont très précis & gourmant. L'attaque est sur le fruit noir, avec des tannins fins, une belle longueur en bouche avec des notes épicés de poivres noirs

- **Domaine Fleuriet, 2020, Menetou-Salon, France, 0.75 Rouge** **65,00€**

« Petite appellation de Loire située juste à côté de Sancerre. Le domaine Fleuriet travail avec très peu d'intervention (levures indigènes, peu de sulfite ajouté) sur ce vin en 100% Pinot Noir, pour produire une cuvée avec une extraction douce et légère. Elevage en cuve béton. Des notes de cerise, framboise et de mûre pour un vin croquant & frais avec beaucoup d'élégance »

DIGESTIFS

Sambuca	7,20€
Poire Williams	6,80€
Eau de Villée	7,20€
Bailey's	7,20€
Cointreau	7,20€
Amaretto	5,70€
Limoncello	5,70€
Calvados	8,20€
Cognac	8,20€
Armagnac	7,20€
Jack Daniel's	8,00€
J&B	6,80€
Grappa Bocchino	9,40€
Goldys Belgian	9,40€
Rhum plantayion	10,60€
Liègin	6,00€
Grappa miel (Poli miele)	7,60€

APERITIFS

Apéritif du moment		12,00€
Mojito sans alcool		7,00€
Le Spritz		10,00€
Le Hugo		9,00€
Kir		7,00€
Martini Blanc/Rouge		6,00€
Porto Blanc/Rouge		7,00€
Pastis Henry Bardouin		8,00€
Picon Vin Blanc		9,00€
Pineau des charentes		7,00€
Prosecco		9,00€
Prosecco Violette		10,00€
Peket		6,00€

BIÈRES

Chouffe sans alcool		5,00€
Jupiler		3,50€
Liefmans		4,00€
Leffe Blonde / Brune		4,80€
La Chouffe		5,00€
Curtius 37CL		6,20€
Victoria		4,60€
Smash C		5,00€
Duvel		5,50€

SOFTS

Bru Plate / Pétillante	0,20CL	2,90€
Bru Plate / Pétillante	0,50CL	5,50€
Bru Plate / Pétillante	1L	9,50€
Coca / Coca Zéro / Fanta		3,50€
Ice Tea		4,00€
Schweppes Tonic		3,50€
Jus d'orange		3,50€
Jus de tomate		3,50€

BOISSONS CHAUDES

Café	3,50€
Décaféiné	3,50€
Cappuccino	4,00€
Thé Mariage Frères	5,00€
Irish Coffee	12,00€