



**MiDi RESTAURANT**

# SUGGESTIONS

## SUGGESTIONS DU MOMENT

- Magret de canard | sauce au foie gras | Palettes de légumes  
Gratin dauphinois 27,00€
- Filet de bar rôti | Crème à l'échalotte et vin blanc  
pomme duchesse 28,50€
- Cannelloni saumon ricotta 22,00€
- Papardelle sautée Bel paese | Boeuf grillé | Aubergine  
Tomate confite | Parmesan | Roquette 26,00€
- Fregola sarda citronné | Thon rouge snacké 27,90€
- Tartiflette maison 20,00€

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

# PLATS

## SUR LE POUCE

- Cassolette scampis et St-Jacques en nage de légumes au vin blanc entrée 17,90€  
plat 22,50€
- Planche trio de boudins | Cramique toasté et chutney de mangue ( 2 couverts Min ) 18,00€
- 6 huîtres creuses de Bretagne 18,80€

## 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€
- Américain Minute - Frites de Hesbaye 21,00€
- Steak de bœuf - Sauce & Extra au choix 27,00€

## SALADES

- Poké Bowl | Brochette de poulet saté 20,00€
- Salade Végétarienne | Mixte de crudités | Carottes rapées | Chou rouge | Oeuf dur 19,00€
- César | Poulet | Parmesan | Crudités | Oeuf dur 20,00€
- Salade de poulet grillé | Cheddar | Poire | Sauce sirop d'érable 19,00€
- Salade terre et mer 21,00€

## ACCOMPAGNEMENTS

- Frites de Hesbaye
- Pâtes du mois
- Croquettes

## SAUCES MAISON

- Champignons
- Poivre
- Béarnaise
- Gorgonzola

## DESSERTS

- Café gourmand 12,00€
- Dame Blanche 9,50€
- Tarte Tatin 11,00€
- Café Liégeois 8,00€
- Latte aux noisettes grillées 7,50€
- Café glacé 8,50€

- Mœlleux au chocolat 11,50€
- Colonel 13,00€
- Latte Macchiato 7,00€

## VINS MAISON

Verre - Bouteille - 1/4 - 1/2

- **Casalforte Corvina 2020, Cantina Riondo, IGT Veronese** 5,00€ - 28,00€ - 8,50€ - 14,50€

« 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€ - 9,00€ - 15,00€

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

- **Rosé, Les Plos 2024, Pays d'Oc** 5,00€ - 26,00€ - 8,50€ - 14,50€

Les Plos - IGP Pays d'Oc – Rosé 2024. Région : Languedoc. Notes intenses de fraise mûre, framboise.  
Bouche : Belle vivacité avec des notes de cassis et de fraise. Bouche très équilibrée, belle persistance aromatique.

## 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 fraîche. 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 fraîches 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 fraîcheur.

- **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 fraîches, 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 & gourmand. 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 plantation	10,60€
Liègin	6,00€
Grappa miel (Poli miele)	7,60€
Gin Bombay	6,80€
Gin Hendrick's	7,00€
Rhum Diplomatico	11,00€
Rhum Don papa	9,40€
Rhum Clément	9,40€
Grappa Vavaldi	9,00€
Chartreuse	7,20€



## APERITIFS

Apéritif du moment	10,00€
Apéritif maison sans alcool	7,00€
Campari orange	9,00€
Campari tonic	9,00€
Gin Bombay	6,80€
Gin tonic	9,50€
Blanc coca	9,50€
Mojito sans alcool	7,00€
Le Spritz	10,00€
Le Hugo	9,00€
Kir	9,50€
Martini blanc / rouge	6,00€
Porto blanc / rouge	7,00€
Pastis Henri Bardouin	8,00€
Picon vin blanc	9,00€
Pineau des charentes	7,00€
Prosecco	9,00€
Prosecco violette	9,50€
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€
Jus de pommes cerises		3,50€
Ice tea pêche		4,00€
Jus Paulette		4,80€

## BOISSONS CHAUDES

Café	3,50€
Décaféiné	3,50€
Cappuccino	4,00€
Thé Mariage Frères	4,00€
Irish Coffee	9,00€