



MiDi RESTAURANT

SUR LE POUCE

PETITS PLATS

- 6 Huîtres creuses de Zélande sur gros sel 22,00€
- Assiette de foie gras au torchon
Confit d'oignons aux myrtilles | Poire caramélisée 28,00€

PLATS

SUGGESTIONS

- Civet de cerf aux myrtilles | Poires caramélisées | Croquettes 32,00€
- Tagliata de biche aux éclats de foie gras | Noisettes toréfiées
Huile de truffe 38,00€
- Ravioles de Homard | Réduction tomatée 28,00€
- Papardelles au coulis de butternut | Arachides grillées | Burrata 22,00€
- Gnocchis aux St Jacques | Fondue de poireaux 26,00€
- Pavé de Saumon | Sauce béarnaise | Grenailles rissolées 20,00€

INCONTOURNABLES DE MIDI

- Boulet Lapin (1 pièce) | Frites de Hesbaye 13,00€
- Boulets Lapin (2 pièces) | Frites de Hesbaye 16,00€
- Vol-au-vent | Frites de Hesbaye 16,00€
- Tartare de bœuf à l'huile de truffe | Parmesan | Roquette
Frites de Hesbaye 23,00€
- Tagliata de bœuf | Extra au choix 25,00€
- Américain Minute | Frites de Hesbaye 20,00€
- Steak de bœuf | Salsa & Extra au choix 25,00€

SALADES

- Rougets à la mode Niçoise 20,00€
- Folle au magret de canard | Éclats de fois gras | Vinaigrette
Balsamique et cerises 25,00€
- César | Mesclun | Poulet grillé | Croûtons
Copeaux de parmesan | Oeufs durs 20,00€
- Végétarienne | Assortiment de crudités 18,00€

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites de Hesbaye
- Pâtes du mois
- Riz Japonais
- Purée Patates douces | Salsa Parfum de citron

SAUCES MAISON

- Champignons
- Poivre
- Béarnaise
- Gorgonzola

DESSERTS**En collaboration avec Chouquette & Patito**

- | | | | |
|------------------------|--------|-----------------------|-------|
| • Café gourmand | 12,00€ | • Mœlleux au chocolat | 9,00€ |
| • Tartelette de saison | 9,00€ | • Colonel | 8,00€ |
| • Tarte Tatin | 9,00€ | • Dame blanche | 6,00€ |

APERITIFS

| | |
|--------------------------------|--------|
| Apéritif du moment | 12,00€ |
| Apéritif sans alcool du moment | 9,00€ |
| Le Spritz | 8,00€ |
| Le Hugo | 8,00€ |
| Kir | 7,00€ |
| Martini Blanc/Rouge | 5,00€ |
| Porto Blanc/Rouge | 5,00€ |
| Pastis Henry Bardouin | 8,00€ |
| Picon Vin Blanc | 7,00€ |
| Pineau des charentes | 5,00€ |
| Prosecco | 7,00€ |
| Prosecco Violette | 7,00€ |
| Peket | 6,00€ |

BIÈRES

| | |
|----------------------|-------|
| Jupiler | 2,90€ |
| Liefmans | 3,50€ |
| Leffe Blonde / Brune | 4,80€ |
| La Chouffe | 5,00€ |
| Curtius 37CL | 6,20€ |
| Victoria | 4,60€ |

SOFTS

| | | |
|--------------------------|--------|-------|
| Bru Plate / Pétilante | 0,20CL | 2,50€ |
| Bru Plate / Pétilante | 0,50CL | 4,70€ |
| Bru Plate / Pétilante | 1L | 8,00€ |
| Coca / Coca Zéro / Fanta | | 2,90€ |
| Iced Tea | | 2,90€ |
| Schweppes | | 2,90€ |
| Jus d'orange | | 2,90€ |

BOISSONS CHAUDES

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

VINS BLANCS

- Maçon village, Chardonnay - Bourgogne 2015 32,00€
- Piasi, Chardonnay Piemonte - Italie 2019 35,00€

VINS ROUGES

- Parallèle 45 «Paul Jadot Ainé» - Côtes du Rhône 2019 38,00€
- Saint Nicolas de Bourgueil -Val de Loire 2019 (Cabernet) 45,00€
- Château la Gorce Cru Bourgeois - Médoc 2018 45,00€
- Couvent des Jacobins «Maison Jadot» - Bourgogne 2019 40,00€

VINS MAISON

BLANC

Chardonnay, 2020, Pays d'OC

ROSÉ

Cinsault, 2020, Pays d'OC

ROUGE

Cabernet Sauvignon, 2020, Pays d'OC

Au verre: 4,50€ | Le quart: 8,50 € | Le demi: 14,50€

La bouteille: 25,00€

BULLES

- Champagne Ayala - Brut Majeur 75CL 98,00€
- Champagne Ayala - Brut Majeur 37,5CL 59,00€
- Prosecco Maschio Dei Cavalieri Extra Dry 75CL 39,00€
- Prosecco Ilcolle 75CL 33,00€