



MiDi RESTAURANT

SUGGESTIONS

SUGGESTIONS DU MOIS DE JUIN

- Pâtes fraîches | Tomates concassées et citron | Thon rouge snacké
Sésame 27,00€
- Gnocchis aux légumes d'été 20,00€
- Brochette de boeuf | Frites | Salade 22,00€
- Lieu noir rôti | Légumes du marché | Coulis de poivron rouge 22,00€
- Ballotine de volaille aux fruits secs et ricotta | Jus corsé
Légumes du marché 22,00€

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

PLATS

SUR LE POUCE

- Jambon de Parme et cavaillon 14,50€
- Carpaccio de thon rouge au piment d'espelette 16,00€
- Planche friture de poisson et crustacé 16,00€

INCONTOURNABLES DE MIDI

- Boulet Lapin ou Tomate (1 pièce) - Frites de Hesbaye 13,00€
- Boulets Lapin ou Tomate (2 pièces) - Frites de Hesbaye 16,00€
- Vol-au-vent - Frites de Hesbaye 16,00€
- Tartare de bœuf - Roquette - Frites de Hesbaye 23,00€
- Tagliata à l'huile de truffe - Parmesan - Roquette
Tomates confites - Extra au choix 25,00€
- Américain Minute - Frites de Hesbaye 20,00€
- Steak de bœuf - Sauce & Extra au choix 25,00€
- Plat du jour végétarien 17,00€

SALADES

- Salade de poisson frit | Vinaigrette au yaourt | Citron vert 19,00€
- Salade poulet grillé | Poire | Cheddar | Vinaigrette au sirop
d'érable | Xérès 18,00€
- Demi melon cavaillon au cocktail de fruits de mer 19,00€
- Poké Bowl | Poulet | Scampis | Teriyaki 19,00€
- Buffalo et tomates coeur de boeuf 18,00€
- Salade végétarienne | Mixte de crudités | Carottes rapées | Chou
rouge | Oeuf dur 18,00€
- 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€	• Mœlleux au chocolat	9,50€
• Dame Blanche	8,00€	• Colonel	8,00€
• Tarte Tatin	9,50€	• Brownie	4,50€
• Café Liégeois	8,00€	• Mousse au chocolat	9,50€
• Latte aux noisettes grillées	6,50€	• Latte Macchiato	6,50€
• Café glacé	7,50€		

VINS MAISON

Verre - Bouteille - 1/4 - 1/2

- **Casalforte Corvina 2020, Cantina Riondo, IGT Veronese**

4,50€ - 25,00€ - 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**

5,00€ - 26,00€ - 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. Vieillessement 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 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 plantayion	10,60€
Liègin	6,00€
Grappa miel (Poli miele)	7,60€

APERITIFS

Apéritif du moment	12,00€
Mojito sans alcool	6,00€
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

Chouffe sans alcool	5,00€
Jupiler	2,90€
Liefmans	3,50€
Leffe Blonde / Brune	4,80€
La Chouffe	5,00€
Curtius 37CL	6,20€
Victoria	4,60€
Smash C	5,00€
Duvel	5,00€

SOFTS

Bru Plate / Pétillante	0,20CL	2,50€
Bru Plate / Pétillante	0,50CL	4,70€
Bru Plate / Pétillante	1L	8,00€
Coca / Coca Zéro / Fanta		2,90€
Ice Tea		2,90€
Schweppes Tonic		2,90€
Jus d'orange		2,90€
Jus de tomate		2,90€
Jus de pommes cerises		2,90€

BOISSONS CHAUDES

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