



**MiDi RESTAURANT**

# À PARTAGER

## PLATS À PARTAGER

- Polpettes - Salsa Tomates grillées 6,50€
- Gâteau de pommes de terre - Salsa Verde 6,50€
- Burrata au basilic - Raisins grillés 16,00€
- Riz Japonais - Julienne croustillante 6,50€
- Bouillon de crevettes au lait de coco 8,50€

# PLATS

## SUGGESTIONS

Extra au choix

- Viande du mois - Salsa au choix 35,00€
- Poulet rôti entier - Salsa Parfum de citron 25,00€
- Poisson croustillant - Carottes rôties - Salsa Grenades & Harissa 25,00€
- Pappardelles aux olives noires et câpres - Salsa Harissa à la rose 18,00€
- Rigatoni aux polpettes - Tomates fraîches rôties au four 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

- Fattouch | Houmous - Concombres - Menthe - Ail  
Pain pita grillé - Mesclun ... 18,00€
- Bresaola | Parmesan - Tomates -  
Mesclun - Olives ... 20,00€
- Poulet grillé | Betteraves - Fenouil grillé  
Crème Feta - Mesclun ... 20,00€
- César | Mesclun - Poulet grillé - Croûtons  
Copeaux de parmesan - Oeufs durs ... 20,00€
- Detox | Mesclun - Assortiment de crudités ... 18,00€

## ACCOMPAGNEMENTS

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

## SAUCES MAISON

- Tomates grillées
- 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€  | • Cookie              | 4,50€ |

**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 Aîné» - 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€