

au restaurant

# Menu du jour de l'An

**38€**

( 01/01/2019 : Midi et soir )

- Trois petites préparations sur une même assiette : Velouté de faisan ; Terrine de gibier, chutney d'oignons rouges ; Carpaccio de bœuf, vinaigrette à la truffe, vieux parmesan, roquette.

ou

Crevettes grises de nos côtes, écrasé de pommes de terre à la ciboulette, sauce mousseline à l'huile d'olives, salade d'herbes

ou

Noix de St. Jacques dorées, fideua à l'encre de seiche, chorizo, bisque de homard (suppl. 4€)

- La traditionnelle choucroute (lard, kassler, saucisse de Frankfort, saucisse fumée)

ou

Filet de sandre, jus safrané au Chardonnay, grenailles sautées, fèves des marais, légumes du moment

ou

Duo de filet de biche et faisan, sauce fine champagne, garniture de légumes de saison

- Moelleux au chocolat, glace maison au lait de ferme

ou

Le grand assortiment de desserts « maison »

- La traditionnelle choucroute ..... 20,00 €  
saucisse fumée, saucisse de Fankfort, lard, Kassler

- Choucroute royale avec jambonneau ..... 25,00 €

- Grand choix à la carte



Sélection de vins pour 3 services (1 entrée) à 17 €/pp

Menu de Noël au restaurant voir verso →

au restaurant

# Menu de Noël

**49€** avec 2 entrées

**42€** avec 1 entrée \*

\* Le 24/12 le menu sera servi uniquement en 4 services.  
Le 25/12 possibilité d'avoir le menu avec 1 entrée.

**16€** menu enfant jusque 12 ans

- Saumon mariné aux fruits de la passion, gambas en tempura, choux chinois, krupuk, crème curry, crème coriandre

ou

Le beau profiterole farci à la crème de foie gras, magret de canard fumé, châtaignes, le tout dans un velouté de champignons du moment

- Noix de St. Jacques dorées, mousseline de céleri rave, jus aux brisures de truffes, tuile de parmesan (suppl.5€)

ou

Filet de plie, fideua à l'encre de seiche, chorizo, sauce safran au Chardonnay

- Filet de biche, sauce fine champagne, poire au vin rouge, chicon caramélisé, airelles, gâteau de pommes de terre

ou

Filet de volaille des Polders, réduction aux épices de Noël et kumquats, chicon caramélisé, manges-tout, fèves des marais

ou

Dos de cabillaud, fondue de poireaux, bisque de crevettes, sauce mousseline, pommes de terre grenailles au piment d'Espelette

- Lingot de Noël, praliné choco, feuillantine, mini cornet glace cacahuètes salées



Sélection de vins pour 4 services à 20 €/pp

Sélection de vins pour 3 services (1 entrée) à 17 €/pp

RESTAURANT

LA BERGERIE

# POUR VOS FÊTES

Aline et Jean-François AHN  
rte de Henri-Chapelle 158  
4821 ANDRIMONT  
T. 087 89 18 00

www.la Bergerie andrimont.be

# SERVICE TRAITEUR SERVICE TRAITEUR

Merci à vous !

*Vous êtes chaque année plus nombreux à nous faire confiance pour vos repas de fêtes.*

*C'est pourquoi, dans le souci de garder une qualité constante, nous nous permettrons de limiter le nombre de commandes.*

*Merci de votre compréhension...*

*Et ne tardez pas à passer commande ;-)*

*Enlèvement de vos plats  
le jour du réveillon de 9 à 11h.*

*Nous vous souhaitons d'ores et déjà  
d'excellentes fêtes de fin d'année...*

*Aline, Jean-François, Céline, Corinne,  
Yannick, Marc, Jacques, Anne-Marie,  
Bernadette, Mike, Corentin, Ysaline, ...  
Une équipe au top !*

Faites plaisir à vos proches... ;-)



## Menu des réveillons

à emporter



38€

2 entrées :

Choix entre une des deux premières entrées et une des deux deuxièmes entrées

34€

1 entrée :

Choix entre une des quatre entrées

- Crevettes grises de nos côtes, brunoise de pommes de terre, mayonnaise à la truffe, tomates miel confites, pommade d'herbe

OU

Le beau profiterole farci d'une crème battue au lard fermier, magret de canard fumé, châtaignes, le tout dans un velouté de champignons du moment

- Noix de St. Jacques dorée, scampi, filet de plie, fregola sarda préparées comme une paëlla, jus safrané au Chardonnay

OU

Notre burger « de luxe » : foie gras poêlé, faon confit, pommes de nos vergers caramélisées, sauce poivrade

- Filet pur de biche, sauce fine champagne, poire au vin rouge, choux de Bruxelles, choux rouge comme chez Mamy, gâteau de pommes de terre (supplément 5 €)

OU

Filet de volaille des Polders, sauce aux kumquats et épices de Noël, papillote de légumes, gâteau de pommes de terre

OU

Dos de cabillaud, beurre blanc à la bisque, papillote de légumes et pommes grenailles sautées au piment d'Espelette

- Trois préparations « maison » au chocolat : Mini moelleux au chocolat - Mousse chocolat au lait, coulis passion et noix de coco - Panna cotta chocolat blanc, fruits rouges

**Paiement uniquement en espèce pour le service traiteur.**

au restaurant

## Menu du Nouvel An

83€

( 31/12/2018 )

- Apéritif maison et assiette de mises en bouche
- Noix de St. Jacques : l'une dorée, l'autre marinée aux fruits de la passion, crevettes grises de nos côtes, pommade de coriandre, mangue, choux chinois, krupuk
- Homard décortiqué, gambas en tempura, fideua à l'encre de seiche, chorizo, petits pois, bisque de homard flambée
- Le beau profiterole farci à la crème de foie gras, magret de canard fumé, châtaignes, le tout dans un velouté céleri truffé
- Punch Gin Tonic
- Duo de chasse :  
filet de biche et tournedos de filet de lièvre lardé, réduction aux épices de Noël et kumquats, poire au vin rouge, mousseline de choux de Bruxelles, chicon, airelles
- L'ultime péché mignon de 2018
- Coupe de champagne et cotillons... à minuit !



Sélection des vins à 28 €/pp