



MENU FÊTE DES PÈRES

Menu du WE du 13 juin 2020

Bœuf mi-cuit façon tagliata-vinaigrette aux brisures de truffes-haricots verts-tomates miel confites-cru de champignons

ou

Dans une papillote transparente ; dos de cabillaud-fregola sarda préparées comme une paëlla-jus safrané

Filet de bar-légumes verts sautés-sauce au vin blanc et aux herbes-grenailles

ou

Duo de foie gras poêlé et volaille des Polders-sauce aux épices marocaines-manges tout-carottes-jeunes oignons-pommes de terre et herbes aromatiques braisées au four

Brownies au chocolat blanc-abricots au romarin-crèmeux de pistache

Plat enfant (jusque 10 ans)

Filet de plie pané-assortiment de légumes-rostis-sauce tartare à 10€

Dessert enfant

Moelleux au chocolat à 5.50€

Velouté de légumes verts 5€/litre

Voici également une proposition de 3 vins adaptés à votre menu (à commander) :

- vin blanc français, côtes de Gascogne, cépages : colombard et ugni blanc,
- vin blanc sec mais très aromatique, beau côté agrumes, très frais 11€/bout.
- vin rouge sicilien, cépages : nero d'avola et perricone, vin en agriculture biologique, très souple 11€/bout.
- champagne Gruet brut, très beau champagne, tant en apéritif que sur le repas...à consommer sans modération 23€/bout.

Pour pouvoir gérer au mieux les réservations, nous prendrons dorénavant uniquement les réservations par téléphone au 087/891800. Nous sommes accessibles à ce numéro 7 jours sur 7. Merci de votre compréhension.

Route de Henri-Chapelle 158, 4821 Andrimont (Dison) - 087/89 18 00 - restaurant.labergerie@outlook.be
Ouvert du jeudi au vendredi de 12h à 14h30 et de 18h30 à 21h30. Le Samedi de 18h30 à 21h30. Le Dimanche de 12h à 21h30