

29.00€

Petite salade de homard sur lit de haricots,
parfumée au vinaigre de

Xhérés

Cassolette de scampis sauce Dugléré

Fricassée de pintadeau à la crème de mou-
tarde et oignons

29.00€

Salade de lapereau et sa confiture d'oi-
gnons

Flan de homard et œufs de lompe

Selle d'agneau au romarin

Possibilités de desserts

Gâteau +2.50€

Gâteau en glace +2.50€

Dessert divers +2.50€

Bavarois

Tarte

Mousse au chocolat

Tiramisu

...

Potage +2.00€

HALLEUX

t r a i t e u r

menus CHAUDS

Cette liste vous propose quelques exemples. Vous pouvez constituer votre menu selon votre choix et toujours au meilleur prix

16.00€

Assiette nordique
ou
Frisée aux lardons

Suprême de volaille aux champignons
forestiers

17.00€

Frisée aux lardons

Lapin aux raisins

17.00€

Terrine de saumon aux deux sauces

Gigotin d'agneau et Jardinière de légumes

17.00€

Cocktail de crevettes

Rôti aux champignons forestiers

17.50€

Croustade de volaille

Poularde à l'instar de Visé

18.50€

Salade folle et sa sauce vinaigrée

Pintadeau à l'estragon

18.50€

Roulade de sole sauce fraîcheur à l'aneth

Cailles sauce champagne

19.50€

Cocktail de fruits de mer

Filet de bœuf poivre rose

20.50€

Jambon de Parme et melon au Porto
ou

Saumon poché sauce hollandaise

Cuisse de canard à l'orange

21.00€

Filet de sole aux brocolis et scampis

Cuisse de canard aux cerises

22.00€

Aspic de crevettes grises aux herbes
et vin blanc
ou

Cannelloni d'asperges vertes au sau-
mon rose

Blanc de volaille braisé à la crème

23.00€

Asperges à la flamande

Saumon soufflé aux échalotes

Filet de porc en croûte

23.50€

Salade tiède de caille
ou

Scampis à la Dugléré

Filet de bœuf jardinière

23.50€

Asperges à la flamande
ou

Saumon soufflé sauce au citron

Pintadeau aux baies roses

23.50€

Filet de sole et saumon sauce au cresson
ou

Scampis sur lit de pâtes

Noisettes d'agneau à la crème et ail,
légumes de saison

24.00€

Saumon en papillote
ou

Feuilleté de grenouilles aux cèpes

Longe de veau à l'estragon

24.00€

Pâté de marcassin et confiture d'oignons
ou

Lotte au champagne

Filet de veau aux pleurotes

25.00€

Œuf sur toast et saumon fumé

Feuilleté de poularde

Filet de veau aux cèpes

25.00€

Roulade de sole et mousseline de
saumon

Médailillon de lotte aux trois poivres

25.00€

Mousseline de grenouilles et de brochet

Filet pur de veau aux champignons forestiers

26.00€

Feuilleté d'œuf poché au saumon sauce aux
grenouilles
ou

Caille et ris de veau au fumet de légumes

Fricassée de volaille aux poivrons

26.00€

Terrine de saumon au citron
ou

La fricassée de lotte à la crème forestière

Le filet de bœuf grillé marchand de vin

27.00€

Bûche de saumon fumé et crème à l'aneth
ou

Pavé de bar Victoria aux chicons et cèpes

Tournedos Rossini au vin de médoc