MONT-DES-PINS
MN VACANCES

MENU

ENTRÉES

Crème de topinambour 11
Éclats de marrons confits

Pressé de volaille fermière 16
Pickles de légumes racines, condiment aux graines de moutarde

Vitello tonnato 18
Légumes grillés du moment

Tartare de loup de mer 16
Lait de coco, parfum d'agrumes

DESSERT

Crémeux chocolat amer 11
Coulis de passion et gingembre confit

Brioche maison façon pain perdu 11
Caramel beurre salé et glace au lait d'amandes

Moelleux chocolat blanc 11

Panna Cotta aux baies de cassis et son coulis 11

Menu Gourmet 45 €

Pressé de volaille fermière
Pickles de légumes racines, condiment aux graines de moutarde
ou
Vitello tonnato, légumes grillés du moment
ou
Tartare de loup de mer
Lait de coco, parfum d'agrumes

Epaule d'agneau à partager (2 pers)
Garniture bouquetière, pommes vapeur en persillade, jus miel et thym
ou
La pèche du moment selon arrivage
ou
Steak de bœuf irlandais
Poivre verts ou Roquefort, pommes frites

Crémeux chocolat amer
Coulis de passion, gingembre confit
ou
Panna cotta aux baies de cassis et son coulis

PLATS

Epaule d'agneau à partager (2 pers) 27
Garniture bouquetière, pomme vapeur en persillade,
jus miel et thym (*prix p.p.)*

Poitrine de porc basse température 22
Écrasé de pomme de terre, légumes et jus de cochon

Ribs à volonté 29
Doux ou piquant, frites, salade

Frégola comme un risotto 18
Champignons à la grecque*

La pèche du moment selon arrivage 28

Steak de bœuf irlandais 25
Poivre vert ou roquefort

Salade de gésiers de canard 20
Figues, croutons et œufs durs

**Le risotto de frégola est aussi disponible comme accompagnement (+2€)*

KIDS MENU (-12 ans)

Plats :
Boulette à la sauce liégeoise*
Steak Irlandais*
Pennes Bolognese*

Plat + dessert = 15 €

Dessert :
Boule de glace au choix (Vanille, chocolat, fraise)

**Accompagnement : frites et salade garnie*

Menu Brasserie 34 €

Croquettes de fromage

Boulettes Liégeoises, frites et salade garnie

Dessert du jour