



## **ZAKOUSKIS**

### **Froids :**

- Assortiment de makis (2 pièces/pers)
- Panna cotta de chèvre aux tomates cerise
- Brochette tomates-mozzarella (billes de mozzarella au pesto et tomate-cerise)
- Profiterole au Herve et sirop de Liège
- Feuilleté à l'ail
- Tartare de saumon, pommes granny et sésame noir
- Tartare de bœuf à ma façon (huile fumée, sel, poivre, vinaigre balsamique et échalotes)
- Assortiment de dip maison : caviar d'aubergines, houmous, et tapenade d'olive noire
- Cannelé au chorizo
- Gaspacho (en saison)
- bruschetta de manchego et condiment à l'orange confite
- taboulé aux herbes et magret de canard
- Conchiglioni farci mascarpone, jambon de parme, et roquette
- Conchiglioni farci, courgette, pignon de pin et ricotta
- Céviché de poisson, agrumes et coriandre (poisson du jour)

### **TARIF:**

- 3 pièces/personne: **2.6€**
- 4 pièces/personne: **3.5€**
- 6 pièces/personne: **5€**
- 8 pièces/personne: **6.5€**
- 10 pièces/personne: **8€**



## **ZAKOUSKIS**

### **Chauds :**

- Gaufre de saumon fumé
- Frites de patate douce, mayonnaise pimentée
- Bonbon de poisson au lard, coulis de persil
- Velouté carotte-gingembre
- Beignets de scampis au curry jaune
- Croquette de jambon fumé
- Samoussa de légumes, sauce yaourt au raz-el-hanout
- Samoussa de boudin noir
- Samoussa de poulet épicé
- Samoussa de thon
- Conchiglioni farci truite fumée, épinard et curry
- Conchiglioni bolognaise
- mini pizza (garniture aléatoire)
- Nuggets de poulet maison et sauce tartare

### **TARIF:**

- 3 pièces/personne: **2.6€**
- 4 pièces/personne: **3.5€**
- 6 pièces/personne: **5€**
- 8 pièces/personne: **6.5€**
- 10 pièces/personne: **8€**



Exemples de plats de saison:

## **PRINTEMPS**

### **Entrées :**

- Rouleaux de printemps au canard fumé, salade de pousses de soja.....9€
- Maquereaux au vin blanc, betterave au four, roquette, sauce ciboulette.....8,50€
- Tartare de veau aux asperges.....12€
- Salade césar de poulet cajun, tuiles au parmesan.....9€
- Tartine de Matton, légumes grillés, œuf poché, huile de noisette.....9€

### **Plats :**

- Filet de bar, riz et sauce vierge, artichaut et olives noires.....12,50€
- Burger d'agneau, aïoli, courgette et wedges.....13,50€
- Blanquette de la mer à l'aneth, premiers légumes printaniers.....12,50€
- Ris de veau braisé, jus de veau au romarin, petit pois et asperges, rosties de pommes de terre.....18€
- Encornet farci au chorizo, sucrones rôties et frites pont neuf de polenta.....12,50€

### **Desserts :**

- Soupe de fraise et basilic, tuile aux amandes.....4€
- Cheese cake, lemon curd de pomelo .....4€
- Cobbler à la rhubarbe, chantilly à la vanille bourbon.....4€
- Tarte feuilleté à la mangue, glace coco maison.....4,50€

**!** LES PRIX S'ENTENDENT HTVA (6% sur les menus à emporter, 12% sur les menus dégustés sur place)



Exemples de plats de saison:

## **ÉTÉ**

### **Entrées :**

- Gnocchis maison, crevettes grise, et pesto de persil.....9,50€
- Saumon mariné maison à la coriandre, taboulé de légumes.....9€
- Gaspacho, tartine à la tapenade..... 7,50€
- Carpaccio de bœuf, roquette, tomates confites maison, parmesan, caprons et huile de basilic.....9€

### **Plats :**

- Papillote de lapin moutarde et cumin au quinoa et pois mange tout.....11€
- Gambas en kadaïf, carotte en deux textures : purée au cumin et grillées .....13€
- Tagliata de magret de canard, chutney de poivrons.....12,50€
- Saumon mariné mi cuit au sésame, nouilles asiatiques aux légumes, sauce yakitori.....12€
- Croustillant de lard et tian de légumes.....12€

### **Desserts :**

- Pavlova, fruits rouges et chantilly à la verveine.....4€
- Panna cotta à la pêche.....4€
- « Calipo » Melon-orange-gingembre.....3,50€
- Tiramisu mirabelle.....4€



Exemples de plats de saison:

## **AUTOMNE**

### **Entrées :**

- Noix de saint jacques grillées, salsifis, et sauce à la vanille (Selon Escoffier).....12€
- Fabada de calamar et scampis, chorizo et fenouil.....10,50€
- Crème de châtaigne, pétales de gésiers confit maison et pépites de foie gras.....10,50€
- Pressée de joues de porc à la Gengoulf et au jambon fumé, frisée, poires et noix.....10€
- Empanadas gaumaise (chausson au boudin noir et fromage d'Orval) salade de radis.....9€

### **Plats :**

- Lièvre en tajine, fruits secs, abricots et pruneaux, semoule.....14€
- Lasagne de champignon, céleri et pecorino .....11,50€
- Dorade entière grillée, stoemp aux poireaux, crème de lardons et Orval.....14€
- Filet de rouget sur tarte fine, compotée d'oignons et coulis de poivron.....12,50€
- Cabillaud sur peau, crème de topinambour, vinaigrette d'herbes .....13€
- Ballottine de volaille aux champignons, sauce truffée, spätzle .....12,50€

### **Desserts :**

- Ile flottante version Michalack (crème anglaise, blanc en neige enrobés d'éclat de nougatine et sauce caramel).....4€
- Nems de chocolat, condiment à la banane rôties.....4€
- Croque-monsieur à la poire et pate de spéculoos maison .....4€
- Tarte citron meringuée.....4€



Exemples de plats de saison:

## **HIVER**

### **Entrées :**

- Mousseline de choux fleur, choux fleur rôtis aux épices et frito misto de moules.....11€
- Carpaccio de Saint Jacques, fruit de la passion et poivre de Timut.....12,50€
- Pain de maïs, saumon fumé, crème aigre à l'estragon.....10€
- Flammekuch aux escargots, salade de mâche.....9€
- Terrine de canard, salade et pommes fruit au vinaigre et toast.....11€

### **Plats :**

- Dos de cabillaud, moules croustillantes en panko, risotto vert, sauce à la Blanchette (Brasserie Millevertus).....14€
- Mignon de porc, confit de pommes aux agrumes, pommes grenailles.....11,50€
- Gigot de 7h, crème d'ail, gratin de pommes de terre et céleri (min 6pers).....13€/pers
- Boulgour façon risotto, coques, calamar et fruit de mer snakés, jus crémeux, carotte et potiron rôtis au four.....13€
- Parmentier de canard confit maison et patate douce.....13€

### **Desserts :**

- Eclair, au chocolat blanc, noix de pécan caramélisées.....4€
- Baba aux agrumes, mousse chocolat JAVA, et sa pipette de Cointreau maison.....4,50€
- Tartare d'ananas au citron vert, moelleux à la noix de coco et coulis passion.....4€
- Verrine irish coffee revisité .....4,50€



## **PLATS UNIQUES**

Paëlla (poulet, fruits de mer, moules en saison, choriso, calamars).....	12€
Lasagne de poulet à l'estragon .....	11€
Parmigiane .....	9€
Burger party (pains maison, burger 100% bœuf et ses garnitures).....	12€
Floriflette, salade et brochette de charcuterie.....	11€
Vol-au-vent gaumais (dés de poulet, saucisson gaumais, sauce au fromage d'Orval), salade et purée de pommes de terre.....	11€
Couscous royal (merguez, pillons de poulet et gigot d'agneau confit).....	13€
Blanquette de veau au curry, riz et poêlée de légumes de saison .....	12€
Wok de scampis (nouilles asiatiques, scampis et légumes wok).....	12€
Chili con carne, riz et/ou tortilla, guacamole maison.....	11€
Jambon grillé sauce moutarde, wedges et salade garnie .....	11€
Poulet basquaise, pommes grenaille, légumes de saison.....	12€
Choucroute garnie (3 viandes, purée).....	13€
L'incontournable Touffaye (lard+2 saucisses fumées), salade frisée et croutons .....	13€
Saumon Bellevue sur plateau (au poids) .....	40€ /kg

**!** LES PRIX S'ENTENDENT HTVA (6% sur les menus à emporter, 12% sur les menus dégustés sur place)



## **BUFFETS**

### **BUFFET DE PAINS GARNIS MAISON à 7€/pers :**

Assortiments de pains (pain maison, 3 pièces/personne):

- saumon fumé, fromage blanc
- jambon fumé, roquette, parmesan, pesto
- Brie, noix, raisin
- végétarien, sésame et huile de sésame –
- Poulet cajun, crudités
- Américain maison
- truite fumé moutarde à l'ancienne

### **BUFFET DE PÂTES à 11€/pers (3 sauces):**

Idéal pour les fêtes entre amis et/ou les repas/soirées où il n'est pas prévu de grandes tablées pour manger ! Le buffet de pâtes peut être proposé en cornets et inclus fromage et Tabasco. A savoir aussi que des formules identiques peuvent être imaginées en version couscous/tajine...

Pour les **sauces**, nous proposons de choisir 3 sauces parmi les suivantes (V = végétarien) :

- bolognaise
- carbonara
- carbonara de saumon fumé (V)
- pesto maison (V)
- arabiatta (sauce tomate épicée et lardons)
- fruits de mer/crème ail/persil (V)
- scampis/curry et petits légumes (V)
- ratatouille maison et roquette (V)
- 3 fromages (V)
- gaumaise (saucisson gaumais, poulet et sauce au fromage d'Orval)
- forestière (champignons, échalotes et persil, crème fraîche, vin blanc) (V)





**BUFFET FROID à 18€/pers :**

• **Viande/Poisson:**

Assortiment de maki  
Assortiment de charcuterie  
Poulet curry maison et ses pains pita  
Saumon Bellevue et mayonnaise aux herbes  
Œufs mimosa au persil plat  
Rôti de porc sauce chimichurri (persil, ail, coriandre, piment)  
Profiterole au fromage de chèvre et sirop de Liège  
Pilons de poulet rôtis  
Tomates/mozzarella et pesto

• **Salades/accompagnements:**

Coleslow  
Salade de pâtes à l'italienne  
Haricots verts, parmesan et tomates confites  
Salade pomme de terre lard et oignons  
Choux fleur, vinaigrette moutarde à l'ancienne

**BUFFET FROID à 22€/pers :**

• **Viande/Poisson:**

Assortiment de maki  
Assortiment de charcuterie  
Poulet cajun et ananas et ses pains pita  
Rillettes de truite fumée et toast  
Tomates farcies aux crevettes  
Rouleau de printemps au magret de canard fumé  
Wrap de saumon fumé  
Pain de viande

• **Salades/accompagnements:**

Assortiment de dip et ses croutons (houmous, caviar d'aubergine et guacamole)  
Tarte fine aux légumes du soleil  
Coleslow  
Salade de pâtes à l'italienne  
Haricots verts, parmesan et tomates confites  
Taboulé Libannais  
Salade pomme de terre  
Choux fleur, vinaigrette moutarde à l'ancienne

**!** LES PRIX S'ENTENDENT HTVA (6% sur les menus à emporter, 12% sur les menus dégustés sur place)



**BUFFET FROID à 28€/pers :**

• **Viande/Poisson:**

Assortiment de makis  
Assortiment de charcuterie locale  
Buchette pâté Gaumais  
Rouleau de printemps au magret de canard fumé  
Cupcake salé au thon  
Effiloché d'aile de raie aux agrumes  
Gambas XXL pimentées  
Tomates farcie aux crevettes  
Wrap de truite fumée  
Saumon mariné maison façon gravlax

• **Salades/accompagnements:**

Tarte fine aux légumes du soleil  
Verrine de poivrons, grissini jambon fumé  
Guacamole  
Céleri rémoulade  
Salade de pâtes à l'italienne  
Haricots verts, parmesan et tomates confites  
Taboulé Libannais  
Salade pomme de terre lard et oignons  
Choux fleur, vinaigrette moutarde à l'ancienne  
Carottes râpées à l'orange



**MIXED GRILL à 22€/pers:**

**3 Viande/poissons à choisir (servi chaud):**

Jambon grillé  
Saucisse (campagne, Mettwurst, thuringer)  
Pilons de poulet  
Merguez  
Brochette de dinde  
Gambas grillées  
Encornet snacké

**4 salades/accompagnements à choisir (servi en salade froide):**

Salade de pâtes et légumes grillés  
Salade de pâtes à la grecque (olives noires/feta)  
Taboulé Libannais  
Salade pomme de terre  
Haricots verts, parmesan et tomates confites  
Salade verte aux fruits et fruits secs  
Carottes râpées  
Salade de betteraves & noisettes  
Salade de concombres  
Salade de courgettes grillées  
Coleslow  
Salade espagnole (tomates, poivrons rouges, oignons rouges, pain)  
Salade de choux rouge aux jonagolds

**BUFFET TOUR DU MONDE**

**2 choix: 18€/pers**

**3 choix: 22€/pers**

- Chili con carne de bœuf, wrap et guacamole
- Poulet tandoori, riz
- Jambon de porc à la Guinness
- Wok de poulet curry rouges, légumes, lait de coco
- Nouilles sautées légumes/scampis
- Tajine (agneau, poulet ou poisson au choix)
- Paëlla
- Rougail de saucisse au piment, riz (plat créole)
- Assortiment makis/sushis
- Couscous

**!** LES PRIX S'ENTENDENT HTVA (6% sur les menus à emporter, 12% sur les menus dégustés sur place)

- Daube de bœuf à la provençale
- Quesadillas cheddar/poivrons/oignons (végétarien)

### **BUFFET FROID ASIATIQUE à 20€/pers:**

Assortiment de

- makis
- sushis
- rouleaux de printemps
- salade de chou
- salade de nouilles

### **BUFFET FROMAGE :**

En dessert : 7€/pers

En repas : 11€/pers

- Assortiment de 5 fromages de qualité
- salade
- assortiment de pains
- raisins
- assortiment de confitures/chutney

### **BUFFET FROMAGE ET CHARCUTERIES :**

En repas : 12€/pers

- Assortiment de fromages et charcuteries (locales dans la mesure du possible)
- salades
- assortiment de pains
- assortiment de confiture/chutney/tapenade et autre dip

### **BUFFET DESSERT:**

- mousse au chocolat (blanc OU noir)
- crème catalane au citron
- crémeux chocolat
- riz au lait à la vanille
- salade de fruit
- brownies
- crème brûlée vanille OU café
- cookies
- crumble de fruit de saison
- pannacotta aux fruits rouges
- macaron maison (ganache chocolat)
- assortiment de mendiants et meringues
- profiterole au praliné OU vanille
- tiramisu : le classique OU le framboise OU le spéculoos
- tartelette citron meringuée OU chocolat OU fruits de saison

### **TARIF:**

3 pièces/personne: 4€

4 pièces/personne: 5,50€

**!** LES PRIX S'ENTENDENT HTVA (6% sur les menus à emporter, 12% sur les menus dégustés sur place)

5 pièces/personne: **6,50€**



## **BRUNCH**

### **FORMULE BRUNCH à 28€/pers (dans nos locaux uniquement):**

**Pour minimum 25 adultes**: grand buffet servi sur la longue table du rez-de-chaussée. Le buffet varie selon la saison/mes envies mais comprends globalement viennoiseries/autres sucreries (crêpes/cake...), petites mises en bouches diverses et variées sous forme de tapas (chaud/froid), makis maison, assortiment de fromages, assortiment de charcuterie, 1 plat chaud poisson et 1 viande avec accompagnements (légumes/féculent), assortiment de desserts. La formule inclus également tous les softs (eaux, coca, jus de pomme, limonade, grenadine) et les cafés/thés.

Cette formule est au fil du temps devenue notre spécialité et comprends de nombreux avantages: il y a du choix (tout le monde trouve son bonheur), les gens mangent à leur faim (petites faims et grosses faims !), c'est plus vivant et convivial qu'un repas classique ou tout le monde reste à table (les gens se croisent, se retrouvent autour du buffet). Pas de surcoût de serveur par rapport à un repas à l'assiette.

### **Prix de la formule pour les enfants :**

0-5 ans : GRATUIT

6-12 ans : 13€

### **FORMULE BRUNCH + ZAKOUSKIS à 31€/pers**

La formule brunch implique que la longue table du rez-de-chaussée soit placée au centre de la salle pendant la durée du brunch. Si vous souhaitez partager un apéritif et profiter de l'espace bar avant la mise en place du brunch, nous pouvons faire de la place au rez et vous proposer la formule avec 4 zakouskis de votre choix pour un prix de 31€ HTVA.

**!** LES PRIX S'ENTENDENT HTVA (6% sur les menus à emporter, 12% sur les menus dégustés sur place)



## **MENUS ENFANTS**

Par « enfants », nous entendons les enfants de - **de 12 ans**. Au-delà de cet âge nous comptons des portions adultes.

Dans le cadre d'un évènement, nous pouvons toujours préparer une demi-portion du menu choisi. Celui-ci sera alors facturé à moitié prix. Nous proposons aussi les « classiques » en portion enfants, le tout fait maison :

### **PLATS à 7,50€:**

- conchiglioni farcis à la bolognaise
- nuggets de poulet, crudités, wedges
- fish-and-chips (poisson pané à la panko, wedges et crudités)
- vol-au-vent
- hot-dog, oignon rings et crudités
- jambon grillé, légumes de saison, purée
- croquette de fromage, salade composée

### **DESSERTS à 2€ :**

- mousse au chocolat noir
- tiramisu framboise
- salade de fruits
- profiteroles vanille (4 pièces)

### **FORMULE PLAT/DESSERT à 9€**

## **ET AUSSI...**

**Disponible toute l'année, à la demande, terrine de foie gras et pain d'épices maison, garnitures fruitées.**

**! LES PRIX S'ENTENDENT HTVA (6% sur les menus à emporter, 12% sur les menus dégustés sur place)**



**!** LES PRIX S'ENTENDENT HTVA (6% sur les menus à emporter, 12% sur les menus dégustés sur place)