

Menu

BRASSERIE DE TERROIR

NOS QUICHES

Quiche copieuse de 500g accompagnée d'une salade de saison

QUICHE AU CHAMPIGNON € 13.50

QUICHE AU CHÈVRE ET ÉPINARD € 13.50

QUICHE AU SAUMON € 17.00



NOS LASAGNES

Lasagne de 550g préparée avec des pâtes issues de l'artisanat wallon

LASAGNE BOLOGNAISE € 16.50

LASAGNE VEGATARIENNE € 16.50

Courgettes vertes, sauce tomate, béchamel et mozzarella di buffala



NOS PLATS CHAUDS

Servis en caquelon, accompagnés d'une salade de saison

RISOTTO D'ORGE TRUFFÉ ET PLEUROTÉS € 15.00

Orge perlé relevé de vin blanc, échalote, Pécorigino et tartufata agrémenté de pleurotes, choux-fleurs et persil plat

RISOTTO AU GUANCIALE ET PIGNON DE PIN € 12.50

Orge perlé relevé de vin blanc, échalote et Pécorigino agrémenté de lard Guanciale et céleris verts

PARMENTIER VÉGÉTARIEN € 12.00

Purée de carottes, agrémentée de sauce tomate et épinards sur un lit de lentilles

PARMENTIER AU JAMBONNEAU MOUTARDÉ € 13.50

Couches successives de purée de pomme de terre, de poireaux et de morceaux de jambonneaux à la moutarde de Meaux

WATERZOOI DE VOLAILLE € 13.00

Plat mijoté en sauce à base de carottes, pommes de terre grenailles et poulet du terroir



NOS SOUPES

Soupes de saison biologiques et artisanales

BOL DE SOUPE € 3.50

BOL DE SOUPE + PAIN BIO € 7.00

BOL DE SOUPE + 1/3 DE QUICHE € 10.00