



V E N T R E   S A I N T   G R I S

## Planches à partager

- Assortiment de charcuteries et salaisons / pickles 12.00
- Rillettes de poisson du moment / toasts 12.00

## Menu

### Midi

- Entrée + plat 35.00
- Plat + dessert 26.00
- Entrée + plat + dessert 42.00

### Soir

- Menu 3 services uniquement 42.00

- Carpaccio d'entrecôte fumée / tome corse << Monta >> (suppl. râpé de truffe d'été 8.00)
  - Moules / jeune poireau de Linkebeek / crème de jaune d'oeuf
  - Jeune courgette grillée / Brocciu

\*\*\*

- Quasi de veau / purée coco / girolles
- Dos de cabillaud royal / artichauts / écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
- Risotto / broccoletti / stracciatella / pistache de Bronte (suppl. râpé de truffe d'été 8.00)

\*\*\*

- Sablé / mirabelles / tomates
- Café glacé tourné minute / whisky << Monkey Shoulder >>
  - Mousse au chocolat
- Fromage du moment et mesclun frais





V E N T R E   S A I N T   G R I S

## Les incontournables

- |  |       |
|--|-------|
| - Croquettes aux crevettes retour d'Asie                             | 18.00 |
| Suppl. dans menu   | 4.00  |
| - Steak aux petits gris de Namur / frites / salade saisonnière       | 24.00 |
| Suppl. dans menu   | 6.00  |
| - Entrecôte noire Baltique / béarnaise / frites / salade saisonnière | 30.00 |
| Suppl. dans menu   | 12.00 |

## Dimanche midi

- |   |       |
|---|-------|
| - Poulet rôti « Patte noire des Landes » / compote maison / garniture de saison / frites<br>(Sur réservation uniquement. disponible à emporter) | 60.00 |
|---|-------|

