



MENU D'AUTOMNE

Buffets & Échoppes



Échoppes

Échoppe Basilic

- Lasagne retravaillée au canard
- Tagliatelle légumes et coquillages
- Salada mozzarella de bufflonne (origine Belgique)
- Pesto basilic
- Courgette grillée farcie

◇◇◇◇◇◇◇◇

Échoppe Ail des ours

- Cochon de lait
- Pommes de terre
- Salade liégeoise
- Charcuteries

◇◇◇◇◇◇◇◇

Échoppe Aneth

- Merlan ou aiglefin en goujonnette
- Sauce tartare aux anchois
- Tomates-crevettes
- Salade de fenouil mariné au vinaigre
- Salade de pommes de terre de la mer

◇◇◇◇◇◇◇◇

Échoppe Capucine

- Bœuf haché cru (limousine)
- Épices pour burger de bœuf
- Pains à Burger « artisanaux »
- Frites fraîches
- Salade de poulet
- Sauce cacahuète
- Maïs grillé



Échoppes Vélo

Échoppe

La fricassée Liégeoise

(PETIT DÉJEUNER OU DÉGUSTATION)

- Œufs brouillés
- Lard confit au sirop de Liège (cuisson aux aromates sous vide)
- Pain toasté au saindoux
- Beurre salé de la ferme

◇◇◇◇

Échoppe Iode

(DÉGUSTATION)

- Bourriche d'huîtres
- Saumon fumé artisanal
- Persillade d'échalotes
- Blinis
- Crème aigrette

◇◇◇◇

Échoppe

Jambon d'Ardenne

(DÉGUSTATION)

- Jambon d'Ardenne
- Noix de jambon cuit artisanal
- Bruschetta
- Tomates cerise confites

◇◇◇◇

Échoppe

Pot-au-feu

- Pot-au-feu terre: poulet, lard, veau, légumes
- Pommes de terre persillées
- Pot-au-feu mer: saumon ou cabillaud et légumes
- Riz au curcuma

◇◇◇◇

Légumes du moment et garnitures

(DÉGUSTATION)

- Asperges ou poireaux
- À la flamande
- Vinaigrette Haddock fumé
- Parisiennes au yaourt
- Assortiment de pain

◇◇◇◇

Bar à houmous

(SERVIR)

- Pois-chiche, citron confit, graines de tournesol
- Patates douces et noix de cajou
- Carottes, sésame et pickles de carottes



FINES HERBES

Puits Ronval 3,
4861 Soiron

+32 (0)497 64 08 80

charlotte@finesherbes.be

www.finesherbes.be