



CUISINE

SAUVAGE



MADAME COLARD

Le pause de midi est bien souvent un repas que l'on néglige par manque de temps ou de moyen de se restaurer convenablement. Certains aliments sont à préférer afin d'assurer une digestion rapide et un regain de vitalité pour le reste de la journée.

LE BUFFET SALADES EN BOWLS

- + Bowls mozza
Burrata di bufala, pesto de basilic Quinoa et crudités acidulées Edamames et herbes fraîches
- + Bowls poulet
Volaille fermière marinée au yogourt et curcuma
- + Bowls saumon
Saumon mariné au soja fumé -Gingembre et piment doux - Quinoa et crudités acidulées Edamames et herbes fraîches

LE BUFFET SANDWICHES

- + Sandwichs de rigueur
Filet de boeuf en cuisson lente, condiment moutardé, laitue et oignons frits
Jambon blanc - Emmental, tomates et cornichons
Oeufs durs - Mayonnaise moutardée - Câpres et herbes fraîches
Filet de poulet grillé - Rémoulade - Estragon et tomates
Jambon de parme - Pesto de basilic - Roquette et parmesan
- + Sandwichs steet food
INDIAN FUSION : Tikka massala de volaille, crudités jeunes pousses, citron vert et piment doux
LONDON DISTRICT : Porc belly flambé et caramélisé sur la braise, miel, oignons grillés, tomate, cheddar et sucrine
CHINESE BUNS : Canard fumé, sauce oisin, jets de poireaux, pickles de carottes, gingembre et citronnelle
HAMAIKAN JERK : Poulet grillé, poivre vert, oignons confits, salade de chou et cacahuètes
VEGGIE THAI : Salade de crudités, vinaigrette de yusu, yogourt, herbes fraîches et cacahuètes salées



— LA CORNUE DES ANDES

Découvrez nos zakouskis "de la main à la bouche"

LES ZAKOUSKIS

- + Tartare de Boeuf, feuille d'huître et condiment iodé
- + Truite marinée, tuiles de pain et anis vert
- + Tartelette de chèvre frais fumé et pleurotes acidulées
- + Crêpe au sarrasin, pois chiches, citron et tournesol
- + Cake au noix, mousseline de navets, pommes vertes
- + Samossa d'ailerons de volaille confits, gingembre et parfums thaï = plateau d'amuse bouches
- + Accras de cabillaud, pesto d'herbes du potager
- + Galette de blé noir, truite fumée, caviar d'avruga et noisettes torréfiées.
- + Tramenzone, saumon fumé, pesto d'herbes sauvages et citron confit.
- + Buns de foie gras de canard, gelée de pommes vertes et cardamome.
- + Maki végétal, concombre, carotte, wakamé, gingembre confit et soja fumé.
- + Guimauve, melon, magret de canard fumé et pickles de carottes
- + Cromesquis de Herve doux, oignons confits au genévrier
- + Bisque de crustacés tiède, poivrons confits et piments doux



— LA CLAIRETTE ROSÉE

LES VERRINES

- + Tartare de truite saumonée - Petits pois - Fèves des marais et menthe fraîche
- + Asperges Vadouvan - Granité d'asperges et graines de lin Vitelottes - Maquereau fumé - Huile de sésame et jeunes oignons
- + Lieu jaune poché - Artichauts - Beurre noisette
- + Volaille de Lustin rôtie - Jus brun corsé à la sauge - Mousseline de jeunes navets
- + Veau - Navets- Jus de viande corsé au cidre d'Aubel
- + Lapin belge - Oignons confits aux épices
- + Volaille fermière - Mousseline de navets rôtis
- + Pied de cochon - Panais de pois chich - Caviard d'aubergines



— JACQUES LEBEL

LES VIANDES

- + Spare Ribs
- + Poitrine de lard aux herbes
- + Saucisse de campagne
- + Escalope de dinde marinée

LES SALADES ET FÉCULENTS

- + Taboulé, légumes croquants, menthe poivrée et citron vert
- + Tikka massala de lentilles, lime kaffir et herbes fraîches
- + Tomates variées, oignons rouges, vinaigrette et ciboulette
- + Concombre, feta, olives vertes et vinaigrette de grenades
- + Salade de choux marinés et sésame
- + Mesclum de jeunes pousses, graines torréfiées
- + Pommes de terre péteées, sel de Guérande, beurre de ferme et poivre vert

LES SAUCES

- + Tomates confites, chimichuri et piment oiseau
- + Aioli
- + Cocktail
- + Vierge de poivrons fumés, balsamique blanc et estragon



— LA SAINTE-CATHERINE

ÉCHOPPE "BASILIC"

- + Lasagne retravaillée au canard
- + Tagliatelles légumes et coquillages
- + Salade de mozzarella de bufflonne
- + Pesto basilic
- + Courgettes grillées farcies

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 "ROMARIN"

- + Poulet rôti
- + Compote
- + Salade de chicons et mâche
- + Frites
- + Wedges
- + Œufs mimosa
- + Sauce à l'instar de Visé



— LA SAINTE-MATHIEU

ÉCHOPPE "MENTHE"

- + Epaule d'agneau confite - Jus caramélisé au tamarin
- + Panisse de pois chiches aux épices
- + Salade de légumes confits - Sauce ail et citron confit
- + Sauce moutarde - Miel et oignons rouges

ÉCHOPPE "ESTRAGON"

- + Moussaka de chèvre
- + Tagliatelle de céleri et haddock
- + Bruschetta de bœuf mariné maison et confiture de poivrons
- + Beignets au chou-fleur aux épices du sud

ÉCHOPPE "CAPUCINE"

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

ÉCHOPPE "PIMENT D'ESPELETTE"

- + Grenaille rissolée
- + Frites
- + Sauce béarnaise
- + Baies roses
- + Salade de tomate concombre
- + Salade de choux-fleurs cuits (hiver)
- + Poêlée de légumes
- + Salade de tomates
- + Salade de courgettes aubergines (été)



— ALPHONSE LAVALLÉE

ÉCHOPPE "LA FRICASSÉE LIÉGEOISE" (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" (DÉGUSTATION)

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

ÉCHOPPE "LÉGUMES DU MOMENT ET GARNITURES" (DÉGUSTATION)

- + Asperges ou poireaux à la flamande
- + Haddock fumé - Vinaigrette
- + Parisiennes au yaourt
- + Assortiment de pains

ÉCHOPPE "BAR À HOUMOUS" (DÉGUSTATION)

- + Pois-chiches - Citron confit - Graines de tournesol
- + Patates douces et noix de cajou
- + Carottes - Sésame et pickles de carottes



— DISCOVERY

ÉCHOPPE "LIBANAISE" (VÉGÉTARIENNE)

- + Falafel végétal- Yogourt - Citron vert et menthe poivrée
- + Taboulé libanais - Curcuma - Persil plat et citron vert
- + Tomates variées - Concombres - Oignons rouges - Vinaigrette et ciboulette
- + Haricots - Coco
- + Fromage frais - Persil plat et citron vert
- + Houmous de pois chiches - Citron confit et coriandre
- + Pain libanais

ÉCHOPPE "ISRAELLIENNE"

- + Boulettes épicées - Sauce zataar (à manger froides ou chaudes)
- + Salade de riz noir - Feta et persil plat
- + Tomates variées - Concombres - Oignons rouges - Vinaigrette et ciboulette
- + Salade Edamames - Citron vert et persil plat
- + Houmous de pois chiches - Citron confit et coriandre
- + Pain Israélien

ECHOPPE "INDIENNE"

- + Haut de cuisse de volaille - Cacahuètes - Corma
- + Tikka massala de lentilles - Lime kaffir et herbes fraîches
- + Tomates variées - Concombres - Oignons rouges - Vinaigrette et ciboulette
- + Salade de courgettes et aubergines aux épices tajines
- + Houmous de pois chiches - Citron confit et coriandre
- + Chutney à la mangue
- + Pain Indien

ECHOPPE "BOLIVIENNE"

- + Albondigas épicées sauce tomates aubergines (à manger froides ou chaudes)
- + Salade de riz jaune - Chorizo - Edamames
- + Tomates variées - Concombres - Oignons rouges - Vinaigrette et ciboulette
- + Chou-fleur mariné aux épices du sud
- + Fromage frais - Persil plat et citron vert
- + Sauce tartare maison
- + Pain Bolivien



— LA KABOCHA

PRINTEMPS - ÉTÉ

ENTRÉES FROIDES

- + Asperges blanches et vertes - Espuma d'asperges - Tuiles de lin et mayonnaise au sureau (mai - juin)
- + Tarte fine de jeunes légumes verts - Fromage de chèvre - Citron confit - Céleri - Vinaigrette fumée
- + Fregola sarda - Légumes croquants et bergamote
- + Tataki de bœuf mariné - Grillé et tranché - Miso gingembre - Curry rouge

ENTRÉE CHAUDE

- + Truite rôtie - Artichauts à la barigoule - Riz soufflé et beurre noisette
- + Patate douce au chili sin carne - Guacamole

PLATS

- + Volaille fermière en deux cuissons - Jus corsé à la sauge - Mousseline d'artichauts rôtis
- + Veau en deux cuissons - Caviar d'aubergines - Panais de pois chiche - Chutney de tomates
- + Agneau de nos prairies - Ail des ours - Courgettes - Jus corsé (+ 6,00€)
- + Carré de cochon de lait - Paillason de pommes de terre - Petits-pois - Edérones - Sauce moutarde
- + Falafel végétal - Yogourt - Citron vert et menthe poivrée - Taboulé libanais - Curcuma et persil plat

DESSERTS

- + Texture autour de la fraise : glace, tiramisu et minie croûte
- + Crémeux chocolat noir amer - Véritable spéculoos - Granité café - Bière - Espuma vanille-café
- + La croûte framboise chocolat amer de Jean Philippe Sonja
- + Crème brûlée à la vanille de Madagascar



NASHI

AUTOMNE - HIVER

ENTRÉE FROIDE

- + Comme une salade de colvert - Mousse de cuisses - Choux - Condiments acidulés
- + Taboulé au Beroumi cuit et herbes fraîches
- + Tarte fine à la betterave - Patate douce - Fromage de chèvre

ENTRÉES CHAUDES

- + Truite rôtie - Navet - Riz soufflé et beurre noisette
- + Balade en forêt autour des champignons - Croustillant de noisettes et crème de châtaignes - Copeaux de foie gras
- + Aiglefin fumé au foin - Jus brun de poisson - Betteraves
- + Patates douces au chili sin carne - Guacamole

PLATS

- + Volaille fermière en deux cuissons - Jus brun corsé à la sauge - Mousseline de jeunes navets
- + Veau en deux cuissons - Girolles - Jus de viande corsé au cidre d'Aubel
- + Lapin belge en deux cuissons : la poitrine rôtie et les cuisses à la Liégeoise - Oignons confits aux épices
- + Lieu jaune poché - Coulis de cresson et oseille - Croûte d'herbes, épinards et graines de tournesol
- + Gnocchis au chou romanesco - Sauge

DESSERTS

- + Crémeux chocolat noir amer - Véritable spéculoos - Granité café - Bière - Espuma vanille - Café
- + Croute citron - Butternut - Agrumes - Sésame
- + Crème brûlée à la vanille de Madagascar
- + Crêpes Suzette

