

BRASSERIE MODERNE

LA BELGICITUDE BELGE

CUISINE DE GRAND-MÈRE

Brasserie Moderne menu 3 services

Menu de groupe à partir de 8 personnes

ENTRÉES

Croquettes au fromage de Chimay et jambon d'Ardenne.....1pc
(Chimay's cheese croquettes with ham)

Croquettes de crevettes grises de la mer du Nord.....1pc
(North Sea Shrimp croquettes)

Toast aux champignons, sauce au porto rouge crémée
(Mushroom toast with red port cream sauce)

Toast cannibale du chef
(Toast with steak tartar)

PLATS

Boulettes à la liégeoise et pommes croquettes
(Meatballs with sweet and sour sauce, vinegar, Liège syrup)

Boulettes maison sauce Sambre et Meuse et pommes frites
(Homemade meatballs with tomato tarragon cream sauce)

Bavette d'ailou et pommes frites
(Beef steak and french fries)

Saumon mi-cuit, pomme au four et sauce béarnaise
(Seared salmon, baked potato and bearnaise sauce)

Salade de feuilleté de chèvre et miel d'Acacia
(Goat cheese salad, Acacia honey and vegetables)

DESSERTS & CAFÉ

La dame blanche et son chocolat chaud « Chokotoff »
(Vanilla ice cream and «Chokotoff» hot chocolate)

Mousse au chocolat belge, crumble de noisettes et fruits secs
(Homemade chocolate mousse with hazelnuts crumble and dried fruit)

Crème brûlée traditionnelle
(Traditional cream brulee)

Dessert Pâtissier Maison sur commande.....+1,00€/pers

MENU

Menu 3 services.....35€

Menu 2 services.....28€
*(Entrées & plats)
(Plats & desserts)*

Forfait Boissons8€

1 apéritif
*(coupe de cava, bière
Calsberg ou verre de vin
maison)*

1 bouteille de vin maison
(pour 4 personnes)

1/4 d'eau par personne
(plate ou pétillante)

1 café ou décaféiné
(par personne)

