

Mémoire

— + —
DE TUILERIEËN

Entrées

Croquettes de crevettes maison Servies avec citron et persil	€ 29
Gravlax de saumon Mariné à l'aneth, servi sur blinis aériens avec crème acidulée	€ 33
Steak tartare Bœuf finement haché, accompagné de câpres, d'échalote et de pain au levain grillé	€ 29
Potage du jour Préparé chaque jour avec des ingrédients de saison	€ 15
Salade de betteraves Avec crème de raifort fraîche et noisettes grillées	€ 22

Plats Principaux

Carbonade flamande traditionnelle Bœuf mijoté lentement à la bière brune, servi avec frites fraîches et salade composée	€ 35
Poisson du jour Selon arrivage du marché, avec garniture de saison	Prix du marché
Pasta Pomodoro Pâtes artisanales à la sauce tomate riche, basilic frais et parmesan	€ 25
Suprême de volaille poêlé À la peau croustillante, légumes de saison et jus maison	€ 35
Pièce du boucher Bœuf de première qualité, cuit à la perfection, servi avec frites et salade fraîche	€ 49

Desserts

Assiette de fromages Sélection de fromages belges et français, accompagnés de noix et de confiture	€ 20
Dame Blanche Glace vanille, sauce chocolat chaud et chantilly	€ 15
Sorbet du jour Sorbet rafraîchissant à base de fruits de saison	€ 15
Gaufre fraîche Saupoudrée de sucre glace et accompagnée, au choix, d'un coulis au chocolat	€ 15
Crêpes Faites maison, avec au choix du sucre, de la confiture ou du chocolat	€ 12

