

MENU A 35 € BOISSONS COMPRISES

KIR, RICARD, BIÈRE PRESSION ET WHISKY
AVEC MISES EN BOUCHE

*Salade de chèvre chaud aux céréales

*Salade Norway

(Salade, saumon frais, saumon fumé, maïs)

*Briochettes maison, sauce Maroilles

*Salade Fraicheur (composition selon la saison)

*choix unique
avant réception*

Vin blanc : de notre sélection

*Poisson du moment

*Émincés de volaille crévés à l'estragon

*Carbonnades flamandes, frites fraîches.

*La Chti'te Découverte, frites fraîches.

(filet américain, carbonnades, Potje velche)

VIN ROUGE DE NOTRE SÉLECTION

Dessert personnalisé selon votre réception :

DELICE DE LA FORGE (ENTREMET CHOCOLAT NOIR ET BLANC)

OU

ROYAL CHOCOLAT (MOUSSE CHOCOLAT NOIR PRALINE CRAQUANT)

OU

FRAISIER (SELON SAISON) OU FRAMBOISIER

CAFÉ AVEC LE DESSERT.

Vin blanc / vin rouge et Eaux sont servis à discrétion
1 bouteille pour 4 convives.

JUS D'ORANGE ET COCA COLA SERVIS SUR DEMANDE.

vous désirez ramener votre champagne,
Droit de bouchon 5 € par bouteille servie.

Autres boissons servies pendant le repas ou toutes autres boissons servies après le repas
sont à payer en supplément par le demandeur.