

par le Chef Terence VANHEER

CANTINE

du Châtelet

La Carte



Pour commencer, sur votre table, notre beurre d'aneth et graines de moutarde et le pain de la boulangerie " Au pain de Mary"



LES ENTRÉES

Betterave en croûte de sel - anguille fumée, espuma de poutargue (1,4,7,8,12)	18,50€
Carpaccio de bœuf "Black Angus" - tandoori, yaourt à la menthe, saté (1,5,7,8,12)	19,50€
Feuilleté d'escargots et de cuisses de grenouilles à la sauge - sur pousse d'épinards (1,3,7)	17,50€
L'oeuf de ferme Bio mollet - petits pois et lard (1,8,10,12)	16,50€
Le thon - noix de coco, daikon mariné, vinaigrette de homard (2,4,7)	20,00€
Les Saint Jacques - orange sanguine, fine purée de carottes sable, émulsion wasabi/tonka (1,7,12,14)	19,50€

LES PLATS

Le tartare de bœuf classique - salade, frites fraîches maison (1,3,5,10,12,.)	24,50€
Dos de colin - embeurrée de chou, saucisse de Morteau au beurre blanc (4,7,12)	24,50€
Suprême de pintade fermière "Loué" label rouge à la Brabançonne (1,7)	25,50€
Risotto de St Jacques - céleri rave, fenouil, crème de corail (1,4,6,11)	28,50€
Filet pur de bœuf luxembourgeois - sauce champignons des bois, croquettes (1,3,7)	35,00€
Carré de sanglier - mousseline de céleri-rave, noisettes du Piémont, jus de gibier (1,7,8,9)	27,50€

LES GOURMANDISES

Fleur de la passion - sablé amandine, confiture framboise, crémeux passion, sorbet chocolat (1,3,7,8)	12,00€
Tarte tatin - glace vanille, caramel beurre salé (1,3,7)	12,00€
Figue noisette - biscuit noisette, figes fraîches, coulis de figes, crème glacée praliné (3,7,8)	12,00€
La dame blanche - chocolat chaud Valrhona, crème montée (3, 7)	12,00€
Crêpe soufflée - orange et grand marnier (1,3,7,8)	12,00€
La gaufre de Bruxelles coco banane choco - glace banane maison (1, 3, 7)	12,00€
Assiette de fromages affinés - (7)	14,00€

En cas d'allergies alimentaires, merci d'en informer le personnel de salle