



Bib Gourmand

CANTINE

du Châtelet

LE MENU BIB GOURMAND



DEMANDEZ NOTRE ACCORD METS/VINS pour 25€ par personne

LE MENU COMPLET DU SOIR - 39€ (entrée/plat/gourmandise au choix)

Pour commencer, velouté du moment et mise en bouche

LES ENTRÉES

Betterave en croûte de sel - anguille fumée, espuma de poutargue (1,4,7,8,12)

L'oeuf de ferme bio mollet - lard, petits pois (1,8,10,12)

LES PLATS

Suprême de pintade fermière "Loué" label rouge à la Brabançonne - (1,7)

Dos de colin - embeurrée de chou, saucisse de Morteau au beurre blanc (4,7,12)

LES GOURMANDISES/LES FROMAGES

Figue noisette - biscuit noisette, figues fraîches, coulis de figues, crème glacée praliné (3,7,8)

Fleur de la passion - sablé amandine, confiture framboise, crémeux passion, sorbet chocolat maison (1,3,7,8)

Assiette de fromages affinés

Toute l'équipe du Châtelet vous souhaite la bienvenue.

Notre restaurant bistronomique vous propose une carte réduite, exclusivement à base de produits frais et où chaque produit est sublimé et mis en valeur par l'équipe du chef Terence Vanheer.

N'hésitez pas à tester notre authentique bar à tapas espagnol coté "Bar de la Cantine"
Bon appétit!



Suivez-nous sur Facebook : <https://www.facebook.com/LeChatelet>
Retrouvez nos menus sur notre site web: <https://www.chatelet.lu/>

LES ALLERGENES

1: Céréales/Gluten



2: Crustacés



3: Oeufs



4: Poisson



5: Arachide



6: Soja



7: Lait



8: Fruits à coques



9: Céleri



10: Moutarde



11: Sésame



12: Sulfites



13: Lupin



14: Mollusques

