

# *Restaurant L'Ecurie*

## *La Carte*



**Tel. 080 / 21.59.54**

**Av. de la Résistance N. 30 - 6698 Grand-Halleux**

**Email: [ecurie.restaurant.@gmail.com](mailto:ecurie.restaurant.@gmail.com)**

**Website: [www.restaurant-vielsalm.be](http://www.restaurant-vielsalm.be)**

**Informations sur les allergènes : disponible sur demande.  
La composition des plats peut changer.**

# Menus

## **Menu Touristique 3 services**

**31,75 €**

Croquettes d'asperges

Duo de veau, aubergine et épinard

Crème Brûlée

---

## **Menu de dégustation de pâtes maison 4 services**

**30,75 €**

Minimum deux couverts prix par personne

---

## **Menu du marché 4 services**

**41,75 €**

Minimum deux couverts prix par personne

Menu, qui change tous les jours d'après les produits du marché,  
toujours composé :

Entrée

Pâte fraîche maison

Plat

Dessert

---

**Tous nos plats sont servis avec la baguette au levain  
artisanal du Maître Boulanger Dimitri Willemet.  
(Boulangerie-pâtisserie « *Au Pré Fleuri* » Vielsalm)**

**Service et T. V. A. Compris**

## Suggestions Asperges

### **Potage**

Velouté d'Asperges 8,95

### **Entrées**

Croquettes d'Asperges salade printanière 15,75

Raviolis aux Asperges 15,95

Asperges à la Parmiggiana 18,95

Asperges saumon fumé sauce Hollandaise 18,95

### **Plats**

Le Waterzooi de volaille et scampi aux Asperges 21,95

Escalope aux Asperges 21,95

St Pierre aux Asperges 28,95

---

## Suggestions de salade

**Salade à l'italienne** 16,75

*Salades, tomates, mozzarella, jambon de Parme, écaïlle de parmesan, huile extra vierge d'olive de Toscane et vinaigre balsamique de Modena.*

**Salade Cristina** 16,75

*Salades, tomates, haricots verts, pommes nature, thon, saumon fumé, vinaigrette à huile extra vierge d'olive de Toscane et au citron frais.*

---

**Plats Végétariens en vert**

## Suggestions

<b>Entrées</b>	<b>Euro</b>
Terrine de Foie Gras d'Oie Maison	18,50
Vin conseillé - Passito Zanotti au verre (blanc moelleux)	7,75
Carpaccio de bœuf	18,50
Carpaccio de bœuf à l'huile de Truffes blanches	18,75
Carpaccio d'Espadon	19,50
Escalope de Foie Gras de Canard poêlé, salade au vinaigre balsamique	19,50
<b>Tagliorini aux Pleurotes</b>	<b>15,50</b>
Ravioli à la crème de Truffes Noires	15,50
Spaghetti alla Chitarra all'Amatriciana	15,50
Cannelloni aux Crevettes grises et aux Scampi minimum deux couverts prix par personne	15,50
Scampi à la vapeur aux petits légumes sauce fine - bouche	15,75
Coquille St. Jacques et Scampi à la façon du chef	15,75
<b>Plats</b>	
Pâtes mixtes minimum deux couverts prix par personne	18,50
Suprême de Poulet Bio all'Amatriciana	19,50
Escalope à la mode de chez nous aux Pleurotes <i>Avec le fromage Le Valèt de Waimes, du maître fromager Andreas Keul. Fromage à pâte pressée mi-cuite au lait cru Bio de vache.</i>	19,95
Escalope quatre saisons	21,95
Contre-filet de bœuf d'Angus, Sauce au choix. +- 330 Gr. <i>Race originaires de la région des comtés d'Aberdeenshire et d'Angus en Écosse. Viande, persillée et à fibres courtes, tendre et savoureuse.</i>	33,50

---

## La Carte

<b>Potages</b>	<b>Euro</b>
Minestrone	7,50
Crème de tomates	7,50
Crème de légumes	7,50
<b>Entrées</b>	
Salade mixte	7,50
Fondues au Parmesan	14,25
Cuisses de Grenouilles à l'Ail	14,25
Calamars frits, salade, sauce Tartare	14,50
Aubergines à la Parmiggiana	14,50
Brochette de Scampi grillés, salade, sauce Tartare	14,50
Scampi à l'Ail	14,50
Scampi frits, salade, sauce Tartare	14,75
Jambon de Parme crudités	14,50
Jambon de Parme melon	14,75
<b>Pâtes fraîches maison</b>	
Spaghetti alla Chitarra Tomate et Basilic	14,25
Cannelloni au four	14,25
Ravioli au four	14,25
Tortelloni au four	14,25
Tagliorini al Pesto	14,50
Tortelloni al Gorgonzola	14,50
Tortelloni alla Ciociara	14,50
Tagliatelle alla Boscaiola	14,50
Tagliatelle aux blancs de Volaille et aux Champignons	14,50
<b>Poissons</b>	
Pavé de Saumon à la Vapeur aux Petits Légumes Sauce fine-bouche	26,75
Solettes Meunière	26,75
Solettes Maison	26,75
Filet de Loup de Mer à la Florentine	26,75
Sébaste au Safran et à la Ciboulette	26,75
Filet de Saint-Pierre aux Poireaux	26,75

## **Escalope de veau** **Euro**

Escalope Milanaise	19,50
Escalope Contadina	19,50
Escalope Fiorentina	19,50
Escalope Parmiggiana	19,50
Escalope Emiliana	19,50
Escalope Peperonata	19,50
Escalope Pizzaiola	19,50
Saltimbocca alla Romana	19,75

## **Viandes de veau**

Osso-buco à la Milanaise	26,75
Rognons de veau sauce Diane	26,75
Rognons de veau Trifolati aux pleurotes	26,75

## **Volailles - Label Coq des Prés Bio**

Suprême de Poulet Bio sauce Archiduc	19,00
Suprême de Poulet Bio au Curry	19,00

## **Viandes de bœuf**

Entrecôte de boeuf grillée	27,50
Filet pur de bœuf grillé	28,75
Entrecôte de bœuf sauce au choix	28,50
Filet pur de bœuf sauce au choix	29,75
Chateaubriand grillé, Sauce Béarnaise, Bouquetière de Légumes, Minimum deux couverts	62,00

---

Salade verte vinaigrette ou mayonnaise	4,50
Salade mixte vinaigrette ou mayonnaise	7,50
1/2 Salade mixte vinaigrette ou mayonnaise	4,25
Légumes mixtes	7,50
1/2 Légumes mixtes	4,50

---

Sauce au choix : Béarnaise, Champignons, Estragon, Poivres verts crème flambé, Moutarde à l'ancienne, Pizzaiola, Peperonata, Poivres verts et Gorgonzola.

Tous nos plats sont servis au choix avec :Frites, Pâtes fraîches maison, Croquettes, Pommes nature ou Riz.

**Service et T. V. A. Compris**