

Restaurant L'Ecurie

La Carte



Tel. 080 / 21.59.54

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

Email: ecurie.restaurant.@gmail.com

Website: 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 de gibier Maison

Escalope all'Amatriciana

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

Menu de Chasse

Assiette du chasseur

Caille Rossini au Foie Gras d'Oie

Sorbet du jour

Gigue de Faon Aux Cèpes de Bordeaux
Compote d'Airelles, Pommes Croquettes

Assiette gourmande

47,95 €.

(Service et T.V.A. compris)

Gibiers

Entrées	Euro
Terrine de Gibier maison	14,75
Croquettes de Gibier maison	14,75
Salade tiède au Caille et au Foie Gras	19,75
Croustade de Faisan aux Champignons des bois	19,75
Plas	
Suprême de Faisan aux Chicons	27,50
Perdreau sauce Rossini au Foie Gras d'Oie	27,75
Perdreau aux Chanterelles d'Automne	29,75
Râble de Lièvre	28,50
Gigue de Faon	28,75
Gigue de Chevreuil	29,95
Selle de Faon	31,75
Selle de Chevreuil	31,95

Sauces : Diane, Moutarde à l'ancienne, Poivre Vert et Gorgonzola.
Sauces : Aux Cèpes de Bordeaux, + 2,75
Aux Chanterelles d'Automne, + 2,75
Rossini au Foie Gras d'Oie + 2,75

Compote d'Airelles

Suggestions

Entrées

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
Escalope de Foie Gras de Canard poêlé, aux Cèpes de Bordeaux	19,50
Tagliorini aux Pleurotes	15,50
Spaghetti alla Chitarra all'Amatriciana	15,50
Ravioli à la crème de Truffes Noires	15,95
Ravioli aux Crevettes grises et aux Scampi	15,95
Scampi à la vapeur aux petits légumes sauce fine - bouche	15,95
Coquille St. Jacques et Scampi à la façon du chef	15,95

Plats

Pâtes mixtes minimum deux couverts prix par personne	18,95
Suprême de Poulet Bio all'Amatriciana	19,75
Escalope à la mode de chez nous aux Pleurotes	19,95
(Avec le fromage <i>Le Valêt</i> de Waimes, du maître fromager Andreas Keul. Fromage à pâte pressée mi-cuite au lait cru Bio de vache.)	
Escalope quatre saisons	21,95

Plats Végétariens en vert

La Carte

Potages	Euro
Minestrone	7,50
Crème de tomates	7,50
Crème de légumes	7,50
Entrées	
Salade mixte	7,50
Fondues au Parmesan	14,50
Cuisses de Grenouilles à l'Ail	14,50
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
Pâtes fraîches maison	
Spaghetti alla Chitarra Tomate et Basilic	14,50
Spaghetti alla Chitarra Carbonara	14,50
Ravioli au four	14,50
Tortelloni au four	14,50
Tortelloni alla Ciociara	14,75
Tagliorini al Pesto	14,50
Tortelloni al Gorgonzola	14,75
Tagliatelle alla Boscaiola	14,75
Tagliatelle aux blancs de Volaille et aux Champignons	14,50

Plats Végétariens en vert

Poissons	Euro
-----------------	-------------

Pavé de Saumon à la Vapeur aux Petits Légumes Sauce fine-bouche	26,95
---	-------

Solettes Meunière	26,95
-------------------	-------

Solettes Maison	26,95
-----------------	-------

Filet de Loup de Mer à la Florentine	26,95
--------------------------------------	-------

Sébaste au Safran et à la Ciboulette	26,95
--------------------------------------	-------

Filet de Saint-Pierre aux Poireaux	26,95
------------------------------------	-------

Escalope de veau	
-------------------------	--

Escalope Milanaise	19,75
--------------------	-------

Escalope Contadina	19,75
--------------------	-------

Escalope Fiorentina	19,75
---------------------	-------

Escalope Parmiggiana	19,75
----------------------	-------

Escalope Emiliana	19,75
-------------------	-------

Escalope Peperonata	19,75
---------------------	-------

Escalope Pizzaiola	19,75
--------------------	-------

Saltimbocca alla Romana	19,95
-------------------------	-------

Viandes de veau	
------------------------	--

Osso-buco à la Milanaise	26,95
--------------------------	-------

Rognons de veau sauce Diane	26,95
-----------------------------	-------

Rognons de veau Trifolati aux pleurotes	26,95
---	-------

Volailles - Label Coq des Prés <u>Bio</u>	
--	--

Suprême de Poulet Bio sauce Archiduc	19,25
--------------------------------------	-------

Suprême de Poulet Bio au Curry	19,25
--------------------------------	-------

Viandes de bœuf	Euro
Entrecôte de boeuf grillée	27,75
Filet pur de bœuf grillé	28,95
Entrecôte de bœuf sauce au choix	28,75
Filet pur de bœuf sauce au choix	29,95
Chateaubriand grillé, Sauce Béarnaise, Bouquetière de Légumes, Minimum deux couverts	62,50

Légumes

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, Pizzaiola, Poivres verts crème flambé, Poivres verts et Gorgonzola, Peperonata, Moutarde à l'ancienne.

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

Plats Végétariens en vert

Desserts	Euro
Affogato aux café (1 boule de glace vanille avec 1 espresso)	7,50
Crème Brûlée Maison	7,50
Tiramisu Maison	7,75
Mousse au Chocolat	7,75
Glace mixte trois boules au choix: Vanille, Moka, Chocolat, Spéculos, Rhum raisin Fraise, Pistache.	7,75
Sorbet trois boules au choix: Citron, Framboise, Fruit de la Passion et Mangue, Poire, Cassis.	8,25
Dame Blanche	9,25
Brésilienne	9,25
La glace du Chef : (Moka, Spéculos, Rhum raisin, Caramel, Amandes, Amaretto)	10,50
Profiteroles glacées au Chocolat chaud	10,95
Sabayon maison	10,95
Crêpes Flambées Maison	11,50
Assiette Gourmande	11,95

Service et T. V. A. Compris