

**Menu lunch du mois de Septembre**  
**Servi tous les jours midi et soir du 06 Septembre au 02 Octobre**

*Petites mises en bouche chaudes et froides*  
\*\*\*\*\*

*Croquettes de fromage maison*

*Ou*

*Gratin de tomates mozzarella et basilic*

*Ou*

*Scampi diabolique*

\*\*\*\*\*

*Dés de poulet aigre doux*

*Ou*

*Souris d'agneau caramélisée au sucre d'aulx*

*Ou*

*Solettes meunières +4,00€*

*Ou*

*Filet mignon de bœuf sauce béarnaise +4,00€*

\*\*\*\*\*

*Tiramisu au spéculoos maison*

*Ou*

*Profiteroles chocolat chaud et chantilly*

*Ou*

*Plateau de fromages affinés belge et du monde +6,00€*

**19,95€**

**Formule vin compris : +16,00€**

- Terre Dieu Blanc (Sauvignon)
- Terre Dieu Rosé (Grenache et Syrah)
- Terre Dieu Rouge (Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon)

**!!! Cartes de paiement non-acceptées pour ce menu !!!**

**!!! Tous changements dans le menu vous sera facturé à la carte !!!**

"Le Mistral" - 071/66.89.80 - [www.le-mistral.be](http://www.le-mistral.be)

**Menu du mois de Septembre**  
**Servi tous les jours midi et soir du 06 Septembre au 02 Octobre**

*Petites mises en bouche chaudes et froides*  
\*\*\*\*\*

*Foie gras de canard maison son pain brioche et ses 2 confits*

*Ou*

*Tempura de gambas et chutney de dattes +4,00€*

*Ou*

*Vitello tonnato*

\*\*\*\*\*

*Steak de thon rouge salsa de tomates huile vierge +4,00€*

*Ou*

*Filet mignon de bœuf périgourdine et p. dauphine*

*Ou*

*Filet d'agneau sauce au thym et son gratin dauphinois +4,00€*

\*\*\*\*\*

*Crumble aux reines-claude*

*Ou*

*Croquant brioché ananas caramélisé à la vanille*

*Ou*

*Plateau de fromages belges et du monde +6,00€*

**29,95€**

**Formule vin compris : +16,00€**

- Terre Dieu Blanc (Sauvignon)
- Terre Dieu Rosé (Grenache et Syrah)
- Terre Dieu Rouge (Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon)

**!!! Tous changements dans le menu vous sera facturé à la carte !!!**

"Le Mistral" - 071/66.89.80 - [www.le-mistral.be](http://www.le-mistral.be)

## Nos suggestions du mois de Septembre

### Nos entrées

<i>Gratin de tomates mozzarella et basilic</i>	13,95€
<i>Scampi diabolique</i>	16,95€
<i>Vitello tonnato</i>	16,95€
<i>Tempura de gambas et chutney de dattes</i>	19,95€

### Nos plats

<i>Dés de poulet sauce aigre douce</i>	16,95€
<i>Souris d'agneau caramélisée au sucre d'auvel</i>	16,95€
<i>Solettes meunières</i>	19,95€
<i>Steak de thon rouge salsa de tomates huile vierge</i>	23,95€
<i>Filet d'agneau sauce au thym et gratin dauphinois</i>	22,95€
<i>Filet mignon de bœuf périgourdine et p. dauphine</i>	24,95€

### Nos moules jumbo

<i>Moules au beurre</i>	22,95€
<i>Moules au vin blanc</i>	22,95€
<i>Moules à l'ail crème</i>	23,95€
<i>Moules provençale</i>	23,95€
<i>Moules au Ricard</i>	24,95€
<i>Moules à l'ardennaise</i>	24,95€

### Nos desserts

<i>Tiramisu au spéculoos maison</i>	7,00€
<i>Profiteroles chocolat chaud et chantilly</i>	8,00€
<i>Crumble aux reines-claude</i>	8,00€
<i>Croquant brioché ananas caramélisés à la vanille</i>	8,50€