

Menu du mois de Septembre
Servi tous les jours midi et soir du 28 Août au 30 Septembre inclus

Petites mises en bouche chaudes et froides

Tataki de thon rouge et sa mousse de wasabi **+3,00€**

Ou

Carpaccio de saumon citron vert huile vierge et baies roses

Ou

Petites bouchées d'escargots à la crème d'ail

Ou

Escalope de foie gras de canard poêlé et sa compotée de rhubarbe **+3,00€**

Ou

Scampi à l'indienne

Langue de bœuf à la romaine

Ou

Blanquette de volaille façon Mistral

Ou

Filets de sole sauce crème, tomates concassées, baies roses, flambé au cognac **+12,00€**

Ou

Steak de bœuf sauce marchand de vin

Ou

Filet américain préparé minute, frites et salades

Panna cotta à la vanille et son coulis de framboises

Ou

Feuilleté chaud aux pommes

Ou

Coupe de sorbet et son coulis de fruits rouges

Ou

Tiramisu aux spéculoos

Ou

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

Menu servi avec 1 entrée : 19,95€

Menu servi avec 2 entrées : 29,95€

Formule vin pour menu 1 entrée : 16,00€

Formule vin pour menu 2 entrées : 20,00€

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

"Le Mistral" - 071/66.89.80 - www.le-mistral.be

Ouvert du mardi au dimanche

Nos suggestions du mois de Septembre

Nos entrées

Tataki de thon rouge et sa mousse de wasabi	18,95€
Carpaccio de saumon citron vert huile vierge et baies roses	16,95€
Petites bouchées d'escargots à la crème d'ail	16,95€
Escalope de foie gras de canard poêlé et sa compotée de rhubarbe	18,95€
Scampi à l'indienne	16,95€
Saumon fumé artisanal prétranché main et ses garnitures	18,95€
Burrata aux tomates rôties, basilic et huile vierge	14,95€
Filets de caille aux framboises	17,95€

Nos plats

Langue de bœuf à la romaine	18,95€
Blanquette de volaille façon Mistral	16,95€
Filets de sole sauce crème, tomates concassées, baies roses, flambé au cognac	35,00€
Filet mignon de bœuf sauce marchand de vin	24,95€

Nos moules Jumbo de Zélande (1,2kg)

Moule au beurre	22,95€
Moule au vin blanc	22,95€
Moule à l'ail crème	23,95€
Moule au curry	23,95€
Moule au Ricard	24,95€

Nos desserts

Panna cotta à la vanille et son coulis de framboises	7,00€
Feuilleté aux pommes	6,90€
Coupe Royale (fruits des bois + coulis de fruits rouges)	9,00€
Tiramisu aux spéculoos	7,00€