

Menu du mois de Janvier

Servi tous les jours midi et soir du 02/01 au 27/01 inclus

!!! Menu servi par table entière et aucune carte de paiement acceptée !!!

Petites mises en bouche chaudes et froides

Foie gras de canard son confit d'oignons et son toast brioché +4,00€

Ou

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe et copeaux de parmesan

Ou

Scampi à l'indienne

Ou

Filets de câilles aux raisins de Muscat +4,00€

Suprême de pintade fermière sauce Porto et ses garnitures hivernales

Ou

Filet mignon de bœuf Arlequin et ses garnitures +5,00€

Ou

Filet de sandre, purée de choux fleur, crevettes grises et beurre blanc +5,00€

Ou

Médallions de filet pur de porcelet moutarde à l'ancienne et son gratin dauphinois

Mousse au chocolat

Ou

Crêpe comédie française

Ou

Coupe de sorbets et son coulis

Ou

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

Menu servi avec 1 entrée : **19,95€**

→

Formule vin : **16,00€**

Menu servi avec 2 entrées : **29,95€**

→

Formule vin : **20,00€**

www.le-mistral.be – 071/66.89.80 – Rue de Namur 60, 5600 Philippeville

Suggestions du mois de Janvier

Servi tous les jours midi et soir du 02/01 au 27/01 inclus

❖ Entrées

Foie gras de canard, son confit d'oignons et son toast brioché 19,95€

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe et ses copeaux de parmesan 18,95€

Scampi à l'indienne 17,95€

❖ Plats

Suprême de pintade fermière sauce au Porto et ses garnitures hivernales 19,95€

Filet mignon de bœuf Arlequin et ses garnitures 24,95€

Filet de sandre, purée de choux fleur, crevettes grises et beurre blanc 24,95€

Médallions de filet pur de porcelet moutarde à l'ancienne et son gratin dauphinois 19,95€

❖ Desserts

Coupe de sorbets et son coulis 9,00€

Mousse au chocolat 8,00€

Crêpe comédie française 10,00€

www.le-mistral.be – 071/66.89.80 – Rue de Namur 60, 5600 Philippeville