

Menu lunch du mois de Mars
Servi tous les jours midi et soir du 28 Février au 31 Mars inclus

Petites mises en bouche chaudes et froides

Tourelle de truites fumées aux pommes et aux chicons

Ou

Cannelloni ricotta, épinard et béchamel

Ou

Scampi sauce tomate estragon crème **+3,00€**

Ou

Salade César

Hamburger pur bœuf sauce maison et frites

Ou

Foie de veau à la lyonnaise

Ou

Suprême de volaille sauce curry champignons

Ou

Escalope de saumon aux petits légumes **+4,00€**

Gaufre maison chantilly

Ou

Tiramisu maison

Ou

Dame blanche

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

Menu du mois de Mars
Servi tous les jours midi et soir du 28 Février au 31 Mars inclus

Petites mises en bouche chaudes et froides

Carpaccio de St Jacques, écrasé de p.d.t.,
pomme granny smith et crème aigrelette

Ou

Œufs brouillés épinards et saumon fumé

Ou

Foie gras poêlé pommes caramélisées

Filet de turbotin rôti, poireaux et sauce matelote **+5,00€**

Ou

Filet mignon de bœuf sauce liqueur d'érable aux 4 poivres

Ou

Vol au vent de ris de veau et quenelles de volaille

Gaufre maison chantilly banane et chocolat chaud

Ou

Omelette norvégienne au Grand Marnier

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

Nos suggestions du mois de Mars

Nos entrées

Tourelle de truites fumées aux pommes et aux chicons	15,95€
Cannelloni ricotta épinards et béchamel	13,95€
Scampi sauce tomate estragon crème	16,95€
Salade César	16,95€
Carpaccio de St Jacques écrasé de p.d.t. pomme granny smith et crème aigrelette	18,95€
Œufs brouillés épinards et saumon fumé	16,95€
Foie gras poêlé pommes caramélisées	19,95€

Nos plats

Hamburger pur bœuf sauce maison et frites	16,95€
Foie de veau à la lyonnaise	17,95€
Suprême de volaille sauce curry champignons	16,95€
Filet de turbotin rôti poireaux sauce matelote	25,95€
Filet mignon de bœuf sauce liqueur d'érable aux 4 poivres	24,95€
Vol au vent de ris de veau et quenelles de volaille	22,95€

Nos desserts

Gaufre maison chantilly	7,00€
Gaufre maison chantilly banane et chocolat chaud	9,00€
Omelette norvégienne au Grand Marnier	8,00€