



JOURNÉE DÉGUSTATION *et repas*

DANS LE NOUVEL ESPACE DES *FINES GUEULES*

SAMEDI
20/06

De 14 à 18h: Dégustation de la sélection du Millésime (Sourbrodt) en présence de vignerons - **entrée gratuite**

18h: Repas (apéritif - planche du terroir - entrée plat - dessert) - **places limitées à 65 personnes**

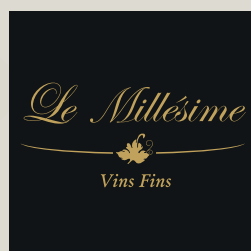
65€/PERSONNE - HORS BOISSONS

Le chef **Paul Knott** réalisera un menu en accord mets et vins des vignerons.

Avec la participation de **Lothar Vilz** pour sa viande de veau Limousine élevée à Mürringen.

Une soirée exceptionnelle ...

INFOS ET RÉSERVATIONS: INFO@LEMILLESIME.BE



MENU GOURMAND - 53€

13/05 > 14/06

Servi uniquement par table complète

Effeillée de thon rouge
Ponzu aux agrumes
Ajo blanco
Pinsa croustillante au épices zaatar
Bluefin tuna flakes
Citrus Ponzu
Ajo blanco
Crispy pinsa with zaatar spices

Ou/Or

Tataki de coeur d'entrecôte de bœuf laqué teryaki maison
Gomasio sésame
Salade de champignons noirs « oreille de chat »
Homemade teryaki lacquered beef entrecote heart tataki
Gomasio sesame
Black "oreille de chat" mushroom salad

Bar des côtes bretonnes
Filet snacké et dim sum vapeur d'effilochée de bar
Curry vert de roquette et basilic
Légumes verts, jus des arêtes coco-gingembre-citronnelle
Breton coast bar
Snacked filet and steamed dim sum of pulled sea bass
Green curry with arugula and basil
Green vegetables, coconut-ginger-lemongrass bone juice

Ou/Or

La longe de porc ibérique grillée au Josper
Marmelade tomate-gingembre
Coquillettes pulled pork, Tom Kha
Petits légumes, condiment acidulé au galanga
Grilled Iberian pork loin with Josper
Tomato-ginger marmalade
Coquillettes pulled pork, Tom Kha
Small vegetables, tangy galangal condiment

Sélection de fromages de la fromagerie d'Awans
Confit de cerises et pain aux noix maison
Selection of cheeses from *la fromagerie d'Awans*
Cherry confit and homemade walnut bread

Ou/Or

Fraise fraîche, yuzu, basilic
Crème légère à la vanille
Biscuit à l'huile d'olive et sorbet fraise
Fresh strawberry, yuzu, basil
Light vanilla cream
Olive oil biscuit and strawberry sorbet

TOUTES LES ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS DU MENU SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES À LA CARTE

ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

La salade de bœuf thaïe, citronnelle et menthe fraîche, vinaigrette pimentée 19€
Thai beef salad, lemongrass and fresh mint, spicy vinaigrette

Chou-fleur rôti au épices libanaises, lentilles et yaourt au tahini, citron et grenade 17€
Roasted cauliflower with Lebanese spices, lentils and yogurt with tahini, lemon and pomegranate

Effeillée de thon rouge, ponzu aux agrumes, Ajo blanco, pinsa croustillante au épices zaatar 25€
Bluefin tuna flakes, citrus Ponzu, Ajo blanco, crispy pinsa with zaatar spices

Tataki de coeur d'entrecôte de bœuf laqué teryaki maison, gomasio sésame, salade de champignons noirs « oreille de chat » 25€
Homemade teryaki lacquered beef entrecote heart tataki, gomasio sesame, black "oreille de chat" mushroom salad

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

Les fondus au fromage de Val Dieu, copeaux de la Meule et coulis au sirop de chez Thomsin et bière de Val Dieu 16€
Val Dieu cheese melts, shavings from La Meule and syrup coulis from Thomsin and Val Dieu beer

Les croquettes de crevettes grises bien garnies, crevettes grises, persil frit 24€*
Well-filled gray shrimp croquettes, gray shrimp, fried parsley

*prix en fonction du marché

Yakitori de volaille, sauce satay maison, salade de choux et condiment thaïe 19€
Poultry yakitori, homemade satay sauce, coleslaw and Thai condiment

Jambonette de poulpe, condiment tomate galanga, coquillages du jour 22€
Octopus ham, tomato galangal condiment, shellfish of the day

Cœur de ribs de porc Patta Negra grillés au josper façon gagnam style 22€
Heart of Patta Negra pork ribs grilled with Josper Gagnam style

Os à moelle, tartare de bœuf au couteau, condiment tamarin, pickles herbes et fleurs du jardin 19€
Marrow bones, beef tartare with a knife, tamarind condiment, herb and garden flower pickles

POUR TOUTES QUESTIONS SUR LES ALLERGÈNES, DEMANDEZ CONSEIL À NOTRE ÉQUIPE

NOS TRADITIONNELS / OUR TRADITIONALS

Mes boulets au sirop de chez Thomsin servis en cocotte, salade verte et frites maison 21€

My meatballs in syrup from Thomsin served in a casserole dish, green salad and homemade fries

La tête, langue et joue de veau sauce tomate servie en cassolette, frites 22€

Veal head, tongue and cheek in tomato sauce served in a casserole dish, fries

Ris de veau doré au sautoir, jus de veau shaoxing et morilles, patatines au romarin et légumes du soleil 42€

Golden veal sweetbreads, shaoxing veal jus and morels, rosemary patatines and sunny vegetables

Les papardelles chinoises Biang Biang, pulled pork et sauce aux tomates fraîches, choux croquant et piment (ou pas) 18€

Chinese papardelle Biang Biang, pulled pork and fresh tomato sauce, crunchy cabbage and chili (or not)

PLATS MER / VÉGÉTARIENS SEAFOOD / VEGETARIAN DISHES

Le bol thaï végétal au lait de coco, nouilles de riz et tofu fumé 20€

Vegetable Thai bowl with coconut milk, rice noodles and smoked tofu

Le thon rouge cuit à l'unilatérale, wok de nouilles indonésiennes et légumes croquants 30€

Red tuna cooked one-sided, wok Indonesian noodles and crunchy vegetables

Bar des côtes bretonnes, filet snacké et dim sum vapeur d'effilochée de bar, curry vert de roquette et basilic, légumes verts, jus des arêtes coco-gingembre-citronnelle 35€

Breton rib sea bass, snacked filet and steamed dim sum of pulled sea bass, green arugula and basil curry, green vegetables, coconut-ginger-lemongrass bone juice

PLATS TERRE / MEAT DISHES

La noix d'entrecôte de bœuf persillée à la braise, salade verte et frites maison* 38€

*sauces au choix: béarnaise, poivre vert, champignons de Paris, roquefort (+4€)

Grilled, marbled ribeye steak, green salad and homemade fries*

*Choice of sauces: béarnaise, green peppercorn, button mushroom, Roquefort (+€4)

Le tartare de bavette de bœuf à la parisienne coupé au couteau, frites, mayonnaise et salade fraîche 24€

Flank steak tartare with parisian cut with a knife, fries, mayonnaise and fresh salad

Bavette de bœuf «origine France» grillée à la braise Josper, jus de bœuf à l'échalote, salade verte et frites maison 34€

"French origin" flank steak grilled over Josper embers, shallot beef jus, green salad and homemade fries

La longe de porc ibérique grillée au Josper, marmelade tomate-gingembre, coquillettes pulled pork, Tom Kha, petits légumes, condiment acidulé au galanga 35€

Grilled Iberian pork loin with Josper, tomato-ginger marmalade, pulled pork shells, Tom Kha, small vegetables, tangy galangal condiment

**POUR TOUTES QUESTIONS SUR LES ALLERGÈNES,
DEMANDEZ CONSEIL À NOTRE ÉQUIPE**

COIN DES ENFANTS / CHILDREN'S CORNER

Les spaghetti à la bolognaise 10€
Spaghetti bolognese

La boulette sauce chasseur, frites, mayonnaise 11€
The meatball with hunter sauce, fries and mayonnaise

La croquette de fromage, frites 10€
Cheese croquette, fries

Le mini steak, frites, légumes, ketchup, mayonnaise 15€
Mini steak, fries and vegetables, ketchup, mayonnaise

NOS SORBETS MAISON / OUR HOMEMADE SORBETS

3 sorbets aux fruits frais turbinés au Pacojet 10€
3 fresh fruit sorbets with Pacojet

Colonel (sorbet citron et vodka) 10€
Lemon sorbet and vodka

Paul'onnel (sorbet, fruits frais et gin du moment) 12€
Sorbet, fresh fruits and gin of the moment

FROMAGE / CHEESE

L'assortiment de fromages locaux sélectionné par la fromagerie d'Awans, confit de cerises et pain aux noix maison 14€
The assortment of local cheeses selected by «la fromagerie d'Awans», cherry confit and homemade walnut bread

DESSERTS

DE NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE ÉLISE

Le moelleux chocolat noir 70%, crème glacée au lait d'amande et cacahuètes caramélisées, crème anglaise à la vanille de Madagascar 13€
70% dark chocolate sponge cake, almond milk and caramelized peanut ice cream, Madagascar vanilla custard

La Dame blanche, glace à la vanille de Madagascar, sauce chocolat tiède et crème chantilly 13€
La Dame Blanche, Madagascar vanilla ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream

Le café gourmand: 3 belles préparations pâtisseries du jour 12€
Gourmet coffee: 3 beautiful pastries of the day

Le véritable café Liégeois traditionnel (peket +3€) 13€
Authentic traditional Liège coffee (peket +3€)

Le Paris-Brest, crème praliné noisette maison, noisettes caramélisées 13€
Paris-Brest, homemade hazelnut praline cream, caramelized hazelnuts

La Fraise Melba, glace vanille, sorbet fraise & chantilly maison, coulis de fraise 13€
Strawberry Melba, vanilla ice cream, strawberry sorbet and homemade whipped cream, strawberry coulis

Fraise fraîche, yuzu, basilic, crème légère à la vanille, biscuit à l'huile d'olive et sorbet fraise 13€
Fresh strawberry, yuzu, basil, light vanilla cream, olive oil biscuit and strawberry sorbet

POUR TOUTES QUESTIONS SUR LES ALLERGÈNES, DEMANDEZ CONSEIL À NOTRE ÉQUIPE