

Célébrez la **Saint-Valentin** aux Fines Gueules

LE SAMEDI **14 FÉVRIER MIDI** (OUVERTURE EXCEPTIONNELLE) & **SOIR** NOUS PROPOSONS **UNIQUEMENT**

Le menu spécial **Saint-Valentin** (menu en page suivante)

Formule repas

3 mises en bouche
Le menu 4 services
3 mignardises avec le café

80€ / personne

Formule all-in

1 apéritif de circonstance
3 mises en bouche
Le menu 4 services
3 mignardises avec le café
La sélection des vins fins, les eaux et le café

120€ / personne

Package Cupidon

Pour vivre une expérience complète,
profitez du package Cupidon comprenant
**la formule all-in + 1 nuit en chambre
avec petit déjeuner et bulles**
(uniquement le 14/02)

410€ / 2 personnes

Envie de savourer ce menu en dehors du 14 février ?

Le **13** et le **15** février, vivez un **moment gourmand** à votre façon !
Choisissez notre **menu Saint-Valentin** (sur commande préalable) ou laissez-vous tenter par
notre **nouveau menu 3 services** ou par notre **carte hivernale pleine de douceur**.
Nous vous accueillons midi et soir pour un moment à savourer en toute liberté.
Consultez notre menu et notre carte dans les pages suivantes.

Prolongez la magie avec une 1 nuit en chambre + petit déjeuner + bulles
140€ la chambre pour 2 personnes (uniquement le 13 & 15/02)

Réservations + disponibilités

SMS au 0470 13 46 66



Nous contacter

087 39 89 89
info@lesfinesgueules.be

Menu Saint-Valentin

- ***Le trio d'amuse-bouches gastronomique:***

Rouleaux de printemps façon César, condiment piment yuzu

Noix de St Jacques, effilochée de navet, bouillon dashi au navet, huile de lime et citron

Croquette de poisson, aïoli thaï, condiment carotte agrumes

- Crudo de daurade royale frottée aux agrumes

Spaghetti de radis daikon marinés et perles du Japon

Lèche del tigre mangue-citronnelle

- Langoustine juste raidie sous la flamme & raviole défaite de volaille jaune

Tom Kha de langoustine

Curry de persil perlé à l'ail des ours

- Tataki de veau au ketjap manis

Condiment coco saté

Pomme bouchon, crémeux

Vapeur de chou Paksoy

- Ganache chocolat passion au poivre de Timut

Bergamote en déclinaison, miel fermenté aux agrumes et sablé croustillant

- ***Trio de mignardises de la cheffe pâtissière:***

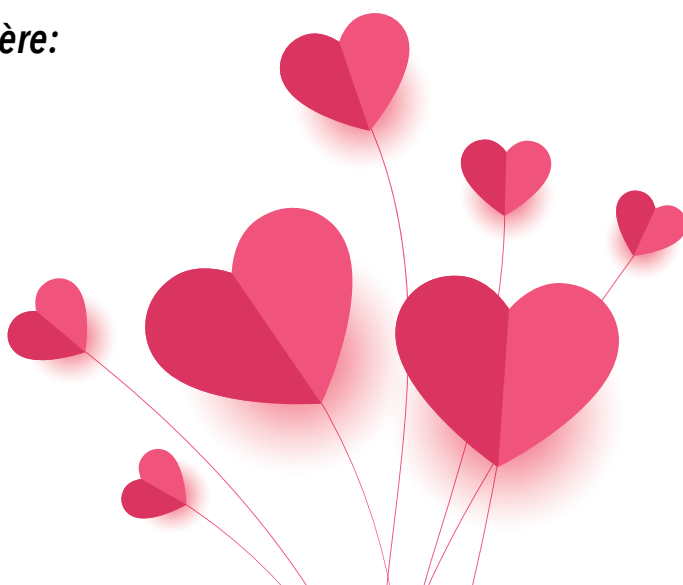
Guimauve Grand Marnier

Tartelette citron meringuée

Polvorones



Réervations: SMS au 0470 13 46 66



MENU GOURMAND - 53€

07/01 > 13/02

Servi uniquement par table complète

Crevettes rouges d'Argentine

Déclinaison crue et poêlée, carotte mineola

Citron caviar, huile d'olive marinée, agrumes

Argentine red prawns

Prepared raw and pan-fried, carrot mineola

Finger lime, marinated olive oil, citrus fruits

Ou/Or

Veau fumé maison

Ail noir, paprika fumé

Jus lactofermenté de chou rouge, pommade de jaune d'œuf

Gomasio de pain épicé

House-smoked veal

Black garlic, smoked paprika

Lacto-fermented red cabbage juice, egg yolk pomade

Spiced bread gomasio

Maigre de Méditerranée cuit vapeur

Gingembre mariné, orge perlé et racines de persil

Curry vert de persil, chou bok choy

Émulsion jus de moules d'inspiration nippone

Steamed Mediterranean sea bass

Pickled ginger, pearl barley, and parsley root

Green parsley curry with bok choy

Japanese-inspired mussel jus emulsion

Ou/Or

Porc Brasvar

Filet grillé à la braise Josper, joues confites au jus de nos arbres fruitiers

Aubergines gochujang et vinaigre de riz noir

Patate douce, caramel de soja kikkoman au citron vert

Brasvar Pork

Josper-grilled tenderloin, braised cheeks in juices from our fruit trees

Gochujang eggplant and black rice vinegar

Sweet potato, Kikkoman soy caramel with lime

L'assiette de fromages locaux

Sélection de la Fromagerie d'Awans

Pain aux noix maison, confit de figes d'Élise

Local cheese platter

Selection from the Awans Cheese Shop

Homemade walnut bread, Elise's fig confit

Ou/Or

Expression autour du topinambour

Pain de Gênes au sésame, crémeux chocolat noir 70%

Gel acidulé au yuzu pimenté

Expressions inspired by Jerusalem artichokes

Sesame Genoise cake, 70% dark chocolate cream

Tangy yuzu and chili gel

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

ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

La salade de bœuf thaïe grillé, menthe et vinaigrette pimentée 19€
Grilled Thai beef salad, mint and spicy vinaigrette

L'artichaut du bistrot, le poke végétarien: haricots verts, artichauts, champignons de Paris, noisettes 16€
Bistro artichoke, vegetarian poke: green beans, artichokes, button mushrooms, hazelnuts

Le tartare de thon rouge sashimi, concombre et avocat pickles, vinaigrette au kombu et agrumes 22€
Red tuna tartare sashimi, cucumber and avocado pickles, kombu and citrus vinaigrette

Tataki de bœuf mariné au ketjap manis, condiment de Toscane et olives taggiasche, comme un carpaccio 19€
Beef tataki marinated with ketjap manis, Tuscan condiment and taggiasche olives, like a carpaccio

Crevettes rouges d'Argentine en 2 préparations: tartare rouleau de printemps, demi lune poêlée, purée carotte mandarine, vinaigrette des têtes, huile olive marinée et citron caviar, agrumes en lamelles 22€
Red shrimp from Argentina in 2 preparations: tartare roll spring, pan-fried half moon, mandarin carrot purée, vinaigrette of the heads, marinated olive oil and lemon caviar, sliced citrus fruits

Veau fumé par nos soins, condiment ail noir et gel de paprika fumé, jus lactofermenté de chou rouge, pommade de jaune d'œuf, gomasio de pain épicé 25€
Veal smoked by us, black garlic condiment and smoked paprika gel, juice lactofermented red cabbage, egg yolk ointment, spiced bread gomasio

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

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

Les cuisses de grenouilles servies en cocotte flambées au saké japonais, beurre moussieux au wasabi 21€
Frog legs served in a casserole dish flambéed with Japanese sake, foamy wasabi butter

L'os à moelle et son cannibale de bœuf thaïe 19€
The marrow bone and its Thai beef cannibal

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

NOS TRADITIONNELS / OUR TRADITIONALS

Mes boulets au sirop de chez Thoumsin servis en cocotte, salade verte et frites maison	21€
My meatballs in Aubel syrup served in a casserole dish, green salad and homemade fries	
Les rognons de veau à la liégeoise flambés au peket, frites maison	26€
Veal kidneys Liège-style, flambéed with peket, homemade fries	
Bouchée à la Reine, suprême de volaille, ris de veau, frites, sauce suprême et champignons de Paris, morilles	42€
Chicken vol-au-vent, chicken supreme, sweet-breads, fries, supreme sauce and button mushrooms, morels	
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	
La pomme de ris de veau aux morilles, garniture de légumes et pommes grenailles	42€
Veal sweetbreads with morels, garnished with vegetables and new potatoes	

PLATS MER / VÉGÉTARIENS SEAFOOD / VEGETARIAN DISHES

Le wok de légumes croquants, nouilles	18€
Wok of crunchy vegetables, noodles	
Le thon rouge cuit à l'unilatérale, wok de nouilles et légumes croquants	30€
Red tuna cooked one-sided, wok noodles and crunchy vegetables	
Maigre de Méditerranée cuit vapeur, gingembre mariné, orge perlé et racines de persil, curry de persil et chou bokchoy, émulsion de jus de moules made in Tokyo	35€
Steamed Mediterranean sea bass, pickled ginger, pearl barley and parsley root, parsley curry and bok choy, Tokyo-style mussel juice emulsion	

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)	
Pluma de Patta Negra ibérique grillée au josper, grenailles chimichurri, jus épicé	40€
Grilled Iberian Pluma de Patta Negra with a Josper grill, chimichurri baby potatoes, and a spicy jus.	
Le tartare de bavette de bœuf à la parisienne coupé au couteau, frites, mayonnaise	21€
Parisian-style flank steak tartare, hand-cut, served with fries and mayonnaise	
Bavette de bœuf «origine France» grillée à la braise Josper, jus de bœuf à l'échalote, salade fraîche et frites maison	34€
Grilled French beef bavette steak (Josper brand), beef jus with shallots, fresh salad, and homemade fries.	
Porc Brasvar, filet à la braise Josper et joues confites au jus de nos arbres fruitiers, condiment au vinaigre de riz noir, aubergines croustillantes, mayonnaise gochujang, mousseline de patates douces au gingembre, caramel de soja japonais, miel et citron vert	35€
Brasvar pork, Josper-style braised tenderloin and cheeks confit in juices from our fruit trees, black rice vinegar relish, crispy eggplant, gochujang mayonnaise, sweet potato mousseline with ginger, Japanese soy caramel, honey and lime	

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

Colonnel (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, pain au noix maison et confit de figes d'Élise 14€
The assortment of local cheeses selected by the Awans cheese shop, homemade walnut bread and Elise's fig preserve

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

Expression autour du topinambour, pain de Gênes au sésame, crémeux chocolat noir 70%, gel acidulé au yuzu pimenté 13€
A Jerusalem artichoke-based creation, sesame Genoese cake, 70% dark chocolate cream, and tangy yuzu-spice gel

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