



# 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](mailto: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



**Réservations: 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 épice

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 figues d'Elise

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 épice** 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 mousseux 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

## NOS TRADITIONNELS / OUR TRADITIONALS

<b>Mes boulets au sirop de chez Thoumsin servis en cocotte, salade verte et frites maison</b>	21€
My meatballs in Aubel syrup served in a casserole dish, green salad and homemade fries	
<b>Les rognons de veau à la liégeoise flambés au peket, frites maison</b>	26€
Veal kidneys Liège-style, flambéed with peket, homemade fries	
<b>Bouchée à la Reine, suprême de volaille, ris de veau, frites, sauce suprême et champignons de Paris, morilles</b>	42€
Chicken vol-au-vent, chicken supreme, sweet-breads, fries, supreme sauce and button mushrooms, morels	
<b>La tête, langue et joue de veau sauce tomate servie en cassolette, frites</b>	22€
Veal head, tongue and cheek in tomato sauce served in a casserole dish, fries	
<b>La pomme de ris de veau aux morilles, garniture de légumes et pommes grenailles</b>	42€
Veal sweetbreads with morels, garnished with vegetables and new potatoes	

## PLATS TERRE / MEAT DISHES

<b>La noix d'entrecôte de bœuf persillée à la braise, salade verte et frites maison*</b>	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)	
<b>Pluma de Patta Negra ibérique grillée au josper, grenailles chimichurri, jus épicé</b>	40€
Grilled Iberian Pluma de Patta Negra with a Josper grill, chimichurri baby potatoes, and a spicy jus.	
<b>Le tartare de bavette de bœuf à la parisienne coupé au couteau, frites, mayonnaise</b>	21€
Parisian-style flank steak tartare, hand-cut, served with fries and mayonnaise	
<b>Bavette de bœuf «origine France» grillée à la braise Josper, jus de bœuf à l'échalote, salade fraîche et frites maison</b>	34€
Grilled French beef bavette steak (Josper brand), beef jus with shallots, fresh salad, and homemade fries.	

## PLATS MER / VÉGÉTARIENS SEAFOOD / VEGETARIAN DISHES

<b>Le wok de légumes croquants, nouilles</b>	18€
Wok of crunchy vegetables, noodles	
<b>Le thon rouge cuit à l'unilatérale, wok de nouilles et légumes croquants</b>	30€
Red tuna cooked one-sided, wok noodles and crunchy vegetables	
<b>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</b>	35€
Steamed Mediterranean sea bass, pickled ginger, pearl barley and parsley root, parsley curry and bok choy, Tokyo-style mussel juice emulsion	

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, pain au noix maison et confit de figues 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 pâtissières 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 Genoise cake, 70% dark chocolate cream, and tangy yuzu-spice gel