



*Pour le plaisir*

*2020*



## *Choix de Zakouskis froids*

*Aspic de Fruits de Mer*

*Gaspacho*

*Saumon mariné à l'Aneth*

*Saumon fumé sur son Toast*

*Tartare de Saumon ou Poisson*

*Esprits à l'Olive*

*Tomate farcie aux Crevettes*

*Hure de Porcelets et Confiture d'Oignons*

*Dâté de Campagne*

*Toast au Doulet curry*

*Toast au Crabe ou au Thon*

*Américain aux Câpres*

*Rillettes de Canard*

*Magret de Canard Fumée*

*Oeuf de cailles en salade*

*Carpaccio de Boeuf*

*Fromage blanc et Ciboulette*

*Roulé de Jambon, Salade et Boursin*

*Mousse de Jambon*

*Hure de Poisson*

*Fruite fumée*

*Elbot fumée*

*Anguille fumée, sauce Raifort*

*Moules au Vinaigre*

*Granité de Tomate et Basilic*

*Figues de Foie gras*

*Abricots au Foie gras*

*Jambon Melon*

*Tomates Mozzarella*

## Choix de Zakouskis chaud

*Ailerons de Volaille au Cidre*  
*Mini Tourte de Viande*  
*Croustillant de Canard confit*  
*Croque Monsieur*  
*Crème de Laitue (chaude ou froide)*  
*Consommé au Pourpier*  
*Bisque de Fruits de Mer*  
*Vol au Vent*  
*Scampi Ananas frits*  
*Raviolis de Saumon*  
*Raviolis de Jambon*  
*Drumsticks au Lard*  
*Mini Pizza*  
*Mini Quiche*  
*Oeufs de Cailles à la Truffe*  
*Lumpia*  
*Escargots à l'Ail*  
*Croquette de Fromage*  
*Croquette de Crevettes*

### *Prix par Personne*

6 Pièces chaudes et froides au choix: .....8,50 €  
 8 Pièces chaudes et froides au choix: .....10,50 €  
 10 Pièces chaudes et froides au choix: .....12,50 €

## Les Entrées Froides

*Le Saumon fumé à la Sciure de Chêne, parfumé aux Baies roses.* 12  
*Foie gras de Canard marbré, cuit au Torchon et sa Confiture d'Oignons.* 18  
*Charlotte de Foie gras aux Raisins de Corinthes, Gelée au Madere, Confiture d'Oignons rouge.* 19  
*Blanc de St Pierre en Terrine, fourrée de Chair d'Ecrevisse, vinaigrette de Crustacés.* 16  
*Éclat de Filet de Pangasius et Langoustine, vinaigrette aux épices d'Asie.* 17  
*Petite salade de Colvert grillé mariné au thym, Vinaigrette à l'Huile de Noix.* 19  
*Eclat de Rouget, foie gras, scampis aux asperges* 18  
*Meli Melo de Crevettes grises et Scampi, Salade ciselée et Feuille de Saumon fumé.* 16  
*Salade fine de Marcassin légèrement fumée, Vinaigrette à l'Huile de Noix et Pignon de Pin.* 13  
*Croustillant de Confit de Canard à l'Infusion d'Estragon.* 13



## Poissons et Crustacés

<i>Galette de Reinettes et Foie gras, sauce au Sirop d'Érable.</i>	<i>19</i>
<i>Roulé de Saumon et d'Anguille fumée sur une Salade fine.</i>	<i>14</i>
<i>Noix de St-Jacques marinées sur une tartare de pomme de terre aux truffes</i>	<i>22</i>
<i>Aspic de Homard et Foie d'Oie confit, crème à l'Anis étoilé</i>	<i>20</i>
<i>Le tout Canard: Croustillant de Confit, Mousse de Canard, Foie gras, Magret fumé, Gésier et Cou farcie.</i>	<i>18</i>
<i>Saumon mariné façon nordique, sa Peau grillée sauce à l'Aneth</i>	<i>13</i>
<i>Lasagne de tartare de Saumon ( terrine, mariné et fumé )</i>	<i>16</i>
<i>Salade de Rougets et Langoustines, Crème au Pistou</i>	<i>18</i>
<i>Tartare de Homard et Avocat, Oignons rouges, Crème de Crustacés</i>	<i>Prix du jour</i>
<i>Consommé de Pourpier</i>	<i>8</i>

	<i>Euros</i>
<i>Couscous de Rougets et Crevettes grises façon Méditerranéenne.</i>	<i>16</i>
<i>Filets de Perche du Nil aux Germes de Soja , dans son jus au Curry léger.</i>	<i>16</i>
<i>Noix de Pétoncles cuites minute au court Bouillon, Beurre blanc au Cerfeuil.</i>	<i>14</i>
<i>Davé de Thon, Coulis de Tomates à l'Huile d'Olive et Basilic.</i>	<i>20</i>
<i>Roulé de Sole et Saumon aux Petits Légumes.</i>	<i>16</i>
<i>Médaille de Lotte rôtie sur son Lit de Poireaux.</i>	<i>19</i>
<i>Turban de Sole et Saumon farci aux Crevette grises, sauce Nantua.</i>	<i>18</i>
<i>Demi Homard rôti au four et son Beurre rouge.</i>	<i>Prix du jour</i>
<i>Fricassée de homard au sancerre.</i>	<i>Prix du jour</i>
<i>Bisque de Langoustine et ses Croûtons à l'Aioli.</i>	<i>9</i>
<i>Salade de Filet de Truite, sauce Ravigote.</i>	<i>11</i>
<i>Noix de St-Jacques et Crevette d'Eau douce sur Tatin de Chicons, Crème de Corail d'Oursin.</i>	<i>20</i>
<i>Quenelles de Poisson, Coulis de Crustacé.</i>	<i>14</i>

## *Viandes et Volailles*

<i>Ris de Veau, Crêpes de Pomme de Terre aux Légumes parfumée au Madère et Foie gras.</i>	26
<i>Ris et Rognon de Veau à la Dijonnaise.</i>	20
<i>Noisette d'Agneau Sarladaise.</i>	22
<i>Filet d'Agneau de Paulliac en Croûte, son jus à l'Estragon.</i>	22
<i>Carré d'Agneau à la fleur de Thym.</i>	22
<i>Magret de Canard à l'Orange.</i>	18
<i>Magret de Canard laqué, Mikado de Légumes glacés à la graisse d'Oie, Nouilles aux saveurs de Cuisse de Canard confite.</i>	20
<i>Magret de canard à la Kriek.</i>	18
<i>Journedos de filet de Boeuf, sauce forestière parfumée au Foie gras.</i>	20
<i>Filet pur de Boeuf à la Ficelle, son Bouillon monté au Beurre Breton</i>	23
<i>Cuissot de Cochon de lait au Sauternes.</i>	18
<i>Suprême de Doularde, ses Cuisses farcies, Maraîcher de Légumes.</i>	15
<i>Cervelas de Volailles.</i>	12
<i>Doussin au Curry.</i>	11
<i>Rôtie de Dindonneau aux Trois Champignons</i>	12
<i>Doulet de Grain de Moutarde</i>	11
<i>Pintadeau façon Smitane</i>	16
<i>Digeonneau rôti au Cidre</i>	20
<i>Caille à la liégeoise ou aux Raisins de Corinthe</i>	12

## *Les Gibiers*

<i>Gigue de Marcassin aux Baies de Genévrier</i>	18
<i>Filet de Lièvre au Beurre de Betterave rouge et Dignons de pin</i>	<i>Prix du jour</i>
<i>Gigue de Faon aux Raisins de Corinthe</i>	20
<i>1/2 Suprême de Perdrix au Choux et Rosette de Lyon</i>	20
<i>1/2 Poule Faisane Brabançonne</i>	18
<i>Civet de Marcassin, façon Grand Mère</i>	20
<i>Côtes de Marcassin au Sirop d'Erable</i>	



### *Plats mijotés*

<i>Cassoulet de Canard façon Périgord</i>	<i>14</i>
<i>Langue de Veau au Madère</i>	<i>12</i>
<i>Navarin d'Agneau</i>	<i>12</i>
<i>Couscous Royal</i>	<i>15</i>
<i>Carbonades à la Flamande</i>	<i>10</i>
<i>Boeuf Bourguignon</i>	<i>11</i>
<i>Coq au Vin</i>	<i>12</i>
<i>Civet de Marcassin</i>	<i>18</i>
<i>Blanquette de Veau</i>	<i>14</i>
<i>Choucroute Alsacienne</i>	<i>15</i>

### *Menus Enfants*

<i>Croquette de fromage</i>	<i>10</i>
<i>Boulette sauce tomate, frites</i>	<i>10</i>

*Plats servis pour l'ensemble de la table et à partir de 10 pers*



# Pour le plaisir

" Pour le plaisir "

Thierry Renneson • Rue de Blézy, 36 6880 Bertrix

Tel : 0495/77 08 02 • Email: [thierry.renenson@skynet.be](mailto:thierry.renenson@skynet.be) • [www.pourleplaisir.net](http://www.pourleplaisir.net)

TVA: BE 0500 817 136 • Fortis Compte IBAN: BE28 0011-6175-1620