

## La Brasserie Liégeoise : Nos Menus ALL IN 2018-2019.

Que ce soit pour un repas d'entreprise, pour une fête de famille ou pour un repas entre amis, notre établissement dispose d'un espace idéal pour les groupes.

### **Le Menu de la Tour à 45,90 €**

Nos entrées :

- Carpaccio de Saint Jacques aux poires citronnées.
- Salade de Magret fumé au foie gras au sel de Guérande.

Nos plats :

- Tagliata de Bœuf.
- Filet de Cabillaud farci aux gambas sauce homardine accompagné de ses rostis.

Nos desserts :

- Tartelette aux pommes.
- Moelleux au chocolat.

### **Le Menu Savoyard à 51,00 €**

Nos Entrées :

- Petite salade savoyarde et lardons au vinaigre de framboise.
- Cromesquis de petites grises.

Nos plats :

- Barbecue de table : assortiment de 3 viandes "250 gr", gratin, sauces froides et son mesclun.
- Duo Savoyard (1/2 Reblochon pour 2 Personnes) + 2,00€/pers : assortiment de 3 viandes "250 gr", gratin, sauces froides et son mesclun.
- Raclette à l'ancienne : assortiment de charcuterie, pommes au four et son mesclun.

Nos Desserts :

- Crème brûlée.
- Assiette du pâtissier servie en 3 leçons.

### **Le Menu du Prince de liège à 39,90 €**

Nos entrées :

- Tartare de Duo de Saumon balsamique.
- Raviole de Truffes au court-bouillon.

Nos plats :

- Filets de Pintade jaune, sauce estragon.
- Filet de Dorade, sauce Liégeoise.

Nos desserts :

- Assiette de Pâtisserie.
- Soupe de fruit selon la saison.

### **Le Menu de la Brasserie Liégeoise à 36,00 €**

Nos entrées :

- Cromesquis Savoyard sur lit de salade fraîcheur.
- Herve chaud au miel d'Acacia, roquette.

Nos plats :

- Les deux véritables Boulets Liégeois, pommes frites.
- Salade Liégeoise revisitée par nos soins.

Nos desserts :

- « LE » dessert du patissier
- Le Véritable Café Liégeois

**Le Menu de la gare à 28,90 € ( $\frac{1}{4}$  de vin) / à 32,90 € ( $\frac{1}{2}$  de vin).**

Nos entrées :

- Soufflé aux crustacés.
- Frisée aux lardons.

Nos plats :

- Volaille Farcie aux légumes sauce Porto.
- Ballotine de Sole et de Saumon avec son couscous de légumes.

Nos desserts :

- Mousse au chocolat.
- Parfait aux fruits.

Toutes nos formules restent modulables en fonction de vos souhaits ou desideratas, N'hésitez pas à prendre contact avec nous afin de répondre au mieux à vos attentes

**Les menus sont servis pour minimum 15 personnes. En dessous de ce nombre une majoration de 4 euros sera pratiquée.**

**Le choix des plats devant être communiqué minimum 72 h à l'avance.**