

# Restaurant 37e Parallèle vous propose ses menus de fêtes de fin d'année à emporter

## Menu ( entrée+plat+dessert) 45€

### Entrées:

Tataki de thon rouge enrobé de sésames snacké, sauce soja wasabi,	16
Terrine de marcassin maison, confit de figue	16
Raviolies maison au homard et lemon-grass, jus de Tomyam	18 (+2€ menu)
Risotto au parmesan et champignons coréen (végé)	16
Risotto au parmesan et champignons des coréen, ris de veau	22 (+5€ menu)
1/2 homard frais aux cinq parfums	32 (+15€ menu)

### Plats:

Civet de cerf à notre façon	23
Steak de biche, croquettes d'oignons, champignons des bois, sauce Kyoto	25
Filet d'agneau en croûte d'herbes, croquettes d'oignons, gratin de topinambour, sauce miel et thym	27
Bouilli de lamelles de bœuf BBB façon Sichuan revisité ( plat épicé)	23
Cassolette de noix de Saint-Jacques, scampis et gambas au curry rouge et lait de coco	27
Raviolies maison aux légumes (végé)	20

### Dessert:

Bûche au caramel beurre salé	10
Plateau de fromages, confit de figue, fruits secs	15(+5€ menu)

### Menu enfant à 20€

Brochette de poulet caramélisée, Pâtes aux scampis, Bûche au chocolat

### Fondue Cantonaise 45€/P (min.2P)

Filet de bœuf, filet d'agneau, filet de rouget, scampis,  
Calamars, noix de st-jacques, vermicelles, légumes.....  
Bûche au caramel beurre salé

### Bouillon de poulet ou bouillon piquant

Location de matériel : pour 2 couverts: 5€, pour 4 couverts: gratuite, Caution 50€

Disponibles le 24, 25, et 31/12, dernière prise de commande le 22 et 29/12

L'enlèvement: Le 24: de 14h00 à 15h00      Le 25: de 10h30 à 11h00      Le 31: de 14h00 à 15h00  
Une fiche technique vous sera fournie lors de l'enlèvement

Un acompte de 20€ par personne vous sera demandé lors de la réservation

Compte bancaire: BE16 1431 0726 9674 au nom d'Eastern Dragon sprl

N'hésitez pas à nous contacter pour toute information complémentaire au 0470/258.678

Ou par Email au : [37eparallele@gmail.com](mailto:37eparallele@gmail.com)