



La Brasserie de Cantraine

Notre Carte

Les Entrées :

Découpe de jambon cru 8.00€ & Melon	12.00€
Assiette de foie gras du chef	12.00€
Trilogie de Tomates & Burrata	12.00€
Carpaccio de Bœuf	12.00€
Méli Mélo de concombre, melon & St Marcellin	10.00€
Tataki de magret de canard aux pêches rôties	12.00€
Chopped Salade Gambas & Crevettes	12.00€
Œuf cocotte Chèvre & lardons	10.00€
Demi Moules à l'ail	12.00€
Accras de Lapin sauce Tartare	12.00€
Torsade feuilletée au Fromage	10.00€

Les Plats :

Le filet de bœuf à partager 600g	56.00€
Pièce de bœuf	19.50€
Entrecôte de Bœuf +/- 400g +2.50€ avec os à moelle	24.00€
Magnifique Côte de Bœuf pour 2	58.00€
Tartare de Bœuf au couteau +1€ avec parmesan	17.00€
Burger classique 18.00€ Du Moment 20.00€ Végétarien	18.00€
Côte de Veau A la Tomate	22.00€
Potchjvleesh	19.00€
Boudin noir façon Cantraine	19.00€
Poulet gratiné au Maroilles	17.00€
Sauté d'Agneau Provençale	21.00€
Fricassé de foie de volaille aux Girolles	21.00€
Saucisse Brasse & sa purée	17.00€
Pate Carbonara, Bolognaise, Pesto	13.00€
La Pêche du moment	22.00€
La Pêche d'exception	35.00€

Accompagnements :

Frites, écr, Pdt au Four, tagliatelles, riz, purée, salade, légumes

Sauces :

Maroilles, béarnaise, poivre, mayonnaise maison, échalote, beurre maître d'hôtel, roquefort

Les Desserts :

Fromage blanc caramel ou fruits	8.00€
Crème brûlée	8.00€
Tartare de fruits & son sorbet	8.50€
Tiramisu du Chef	8.50€
Notre Véritable Ile flottante	8.50€
Mousse au chocolat	8.00€
Profiteroles	9.00€
Café gourmand	9.00€
Thé gourmand	10.00€
Mini irish gourmand	12.00€
Irish gourmand	15.00€