

ESCA'LINDT

Restaurant

NOS ENTRÉES

Foie gras de canard maison

Pain brioché tiède, chutney mangue passion.

19€

Carpaccio de bœuf

Coupé minute, huile d'olive, éclats de parmesan affiné, pousses de roquette.

18€

Scampis poêlés

crème d'ail veloutée, touche d'agrumes.

17,3€

Scampis poêlés à l'italienne

Tomates confites, crème légère au basilic frais.

17,9€

Scampis flambés au Pastis

Lardons, crème légère.

18,5€



PLANCHE À PARTAGER

Planche gourmande

Fromages affinés, charcuteries artisanales, bouchées croustillantes.

21€

CROQUETTES

1PC 2PCS

Crevettes

Éclats de mer, douceur dorée.

9,5€

19€

Saumon et asperges vertes

Émulsion d'agrumes.

9€

18€

Fromage

à la bière d'ORVAL.

8,5€

17€



FERMETURES:
LUNDI SOIR - MARDI

RÉSERVEZ AU
+32- 472/52.19.02

PLACE JOSEPH THIRY, 27
4920 AYWAILLE

ESCA' LINDT *Restaurant*

NOS SALADES

Salade César

Filets de poulet, copeaux de parmesan affiné, croûtons dorés, œufs, sauce César.

20€

Salade au croustillant de chèvre d'Ozo

Fruits de saison, lardons fumés, pignon de pin, miel d'Acacia.

21€

NOS POISSONS

Pêche du jour (à partir de)

Selon arrivage, préparée selon l'inspiration du Chef.

25€

Truite sauvage

Délicatement poêlée, meunière ou amandes, légumes de saison croquants.

22,5€

RÉSERVEZ AU
+32 - 472/52.19.02

NOS PLATS

Véritable filet haché minute

Préparé en salle

22,5€

Burger généreux revisité

Foie gras fondant, sauce oignons confits, frites maison, salade.

24,5€

Boulets maison à la Liégeoise

Réduction de sirop, oignons confits.

14,5€

19€

1pc

2pcs

Jambonnette

Désossée et dégraissée, caramélisée au miel d'Acacia, purée de panais, sauce moutarde à l'ancienne.

25€

Pâtes fraîches

saveur Truffe blanche, champignons forestiers, jambon de parme, éclats de vieux parmigiano.

23,5€

Magret de Barbarie

Sauce orange ou poivre, légumes croquants de saison.

28€

Pintade sauvage des Landes

Sauce Champagne, croustilles de champignons, légumes croquants de saison.

26,5€





ESCA' LINDT *Restaurant*

NOS VIANDES

Pavé de bœuf grillé

24€

**Entrecôte de bœuf
grillée**

32€

Tagliata de bœuf

29,5€

Saveur Truffe blanche, galette
croustillante de PDT, roquette,
vieux parmesan affiné.

Accompagnements compris:

Légumes chauds de saison **ou** salade,
frites fraîches, pdt, croquettes **ou** pâtes.

DEMANDEZ NOTRE SELECTION DE VIANDES EXTRA

Par notre artisan boucher

Philippe Debruge

Bavette de Wagyu

Côte à l'os 1 personne

Entrecôte Hereford

Filet pur Hereford

Escalope et sauce foie gras

Suppléments:

Gratin dauphinois **+4,5€**

Sauces chaudes: au poivre, champignons,
roquefort, béarnaise, dijonnaise **+4€**

Mayonnaise **+0,8€**

R É S E R V E Z A U
+32 - 472/52.19.02

ESCA' LINDT *Restaurant*

NOS KIDS -10 ANS

Steak 100% boeuf

Haché minute, compote de pommes, salade croquante, frites fraîches.

15,9€

Pâtes jambon fromage

12€

Pêche du jour

Selon arrivage, préparée selon l'inspiration du Chef.

25€

NOS DESSERTS

Notre "Brioche perdue" flambée au rhum

12,5€

Tapenade de spéculoos

Dame blanche

9,5€

Chocolat chaud maison.

Brésilienne

9,5€

Et son coulis de caramel.

Sorbet citron

7€

Crème brûlée

Avec vanille fraîche.

9,3€

Moelleux au chocolat maison

12€

Glace vanille Bourbon.

Colonel

9,5€

Avec son shot de vodka.

Mousse au chocolat

10€

Coeur caramel beurre salé.

Café gourmand

12,5€

Et ses mignardises maison.

Irish gourmand

18,5€



RÉSERVEZ AU
+32 - 472/52.19.02