

ESCA'LINDT

Restaurant

NOS ENTRÉES

Foie gras de canard maison

19€

Pain brioché tiède, chutney mangue passion.

Carpaccio de bœuf

18€

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

Scampis poêlés

17,3€

crème d'ail veloutée, touche d'agrumé.

Scampis poêlés à l'italienne

17,9€

Tomates confites, crème légère au basilic frais.

Scampis flambés au Pastis

18,5€

Lardons, crème légère.



PLANCHE À PARTAGER

Planche gourmande

21€

Fromages affinés, charcuteries artisanales, bouchées croustillantes.

CROQUETTES IPC 2PCS

Crevettes

9,5€

19€

Saumon et asperges vertes

9€

18€

Fromage

8,5€

17€

à la bière d'ORVAL.



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

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

22,5€

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, cromesquis de champignons, légumes croquants de saison.

26,5€



RÉSERVEZ AU
+32 - 472/52.19.02



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 SÉLECTION 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€**

RÉSERVEZ AU
+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€

RÉSERVEZ AU
+32 - 472/52.19.02

NOS DESSERTS

Notre "Brioche perdue" flambée au rhum

12,5€

Tapenade de spéculoos

9,5€

Dame blanche

Chocolat chaud maison.

9,5€

Brésilienne

Et son coulis de caramel.

7€

Sorbet citron

9,3€

Crème brûlée

Avec vanille fraîche.

12€

Moelleux au chocolat maison

Glace vanille Bourbon.

9,5€

Colonel

Avec son shot de vodka.

10€

Mousse au chocolat

Coeur caramel beurre salé.

12,5€

Café gourmand

Et ses mignardises maison.

18,5€

Irish gourmand

