

ESCA'LINDT

Restaurant

NOS ENTRÉES

Scampis poêlés à l'ail 16,5 €

Crème veloutée, touche d'agrumes.

Scampis poêlés à l'italienne 17 €

Tomates confites, crème légère au basilic frais.

Scampis flambés "Privilège" 17,5 €

Lardons, crème légère, Pastis.

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.

Véritable soupe de poisson Maison 17,5 €

Filet de rouget, rouille.

PETIT MENU DU MIDI

Entrée du jour
Plat du jour
Dessert du jour et café
30 €

PLANCHE À PARTAGER

Planche gourmande (min 2 pers.) 11,50 € PP.
Fromages affinés, charcuteries artisanales, bouchées croustillantes.

CROQUETTES

	1 PC	2 PCS
<i>Crevettes</i> Éclats de mer, douceur dorée.	9,5 €	19 €
<i>Saumon et asperges vertes</i> Émulsion d'agrumes.	9 €	18 €
<i>Fromage</i> à la bière d'ORVAL.	8,5 €	17 €

RÉSERVEZ AU
+32.472/52.19.02

FERMETURES: LUNDI & MARDI



ESCA' LINDT

Restaurant

NOS SALADES

Salade César 20 €

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

Salade au croustillant de chèvre d'Ozo 21 €

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

NOS POISSONS

Pêche du jour (à partir de) 25,5 €

Selon arrivage, préparée selon l'inspiration du Chef.

Truite sauvage 22,5 €

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

NOS PLATS

Véritable filet Américain 22,5 €

Haché minute

Notre Burger BigDo black Angus 22 €

Cheddar, bacon, crispy, généreuse sauce du chef, frites, salade croquante.

	1pc	2pcs
Boulet Maison à la Liégeoise	14,5 €	19 €

Réduction de sirop, oignons confits.

Jambonnette désossée et dégraissée, 25 €

Caramélisée au miel d'Acacia, purée de panais, sauce moutarde à l'ancienne et croquettes.

Magret de Barbarie 26,5 €

Sauce orange *ou* poivre, légumes croquants de saison.

Pintade sauvage des Landes 26,5 €

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

Souris d'agneau confite 28 €

Basse t°, purée maison, légumes chauds.

Pâtes fraîches saveur de truffes blanches 23,5 €

Champignons forestiers, jambon de parme, éclats de vieux parmigiano.

Pâtes fraîches végétariennes 17,5 €

Légumes sautés

Spaghetti et sa sauce bolognaise 15 €

Faite Maison.

RÉSERVEZ AU
+32.472/52.19.02



ESCA' LINDT

Restaurant

LE JEUDI DU STEACK

MIDI & SOIR

Steack
Frites - salade
Sauce
18 €

NOS VIANDES

Pavé de boeuf grillé 24 €

Tagliata de boeuf 29,5 €

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

Entrecôte de boeuf grillée 32 €

Accompagnement compris:

Légumes chauds de saison **ou** salade, **et** 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€

RÉSERVEZ AU
+32.472/52.19.02



ESCA' LINDT *Restaurant*

NOS KIDS -10 ANS

Steack 100% boeuf 16 €

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

Spaghetti bolognaise 10,5 €

Maison.

Croquette de parmesan 12,50 €

Compote de pommes, salade croquante, frites fraîches.

NOS DESSERTS

Notre "Brioche perdue" 12,5 €

Flambée au rhum, tapenade de spéculoos.

Dame Blanche 9,5 €

Chocolat chaud maison.

Brésilienne 9,5 €

et son coulis de caramel

Sorbet citron 6 €

Crème brûlée 9 €

Avec vanille fraîche.

Moelleux au chocolat maison 12 €

Glace vanille Bourbon

Colonel 9,5 €

Avec son shot de vodka.

Mousse au chocolat 10 €

Cœur caramel, beurre salé

Café gourmand 12,5 €

Avec ses mignardises maison.

Sabayon boule vanille 12 €

Min. 2 couverts

Tarte Tatin maison 10 €

De saison et sa boule vanille

Irish gourmand 18,5 €

RÉSERVEZ AU
+32.472/52.19.02

