



Restaurant Durable,
Organisateur d'évènements

Grand route 202
4347 Fexhe-Le-Haut-Clocher
Tél./fax : 04/250 35 02
Gsm : 0495/67 35 09
mainville-michael@hotmail.com
Facebook lesmainvilles

Voici les fêtes de fin d'année qui approchent, nous vous proposons un choix de plats et de menus à emporter, qui nous l'espérons, vous satisferont. Nous vous remercions de votre confiance et vous souhaitons d'avance de joyeuses fêtes



Pour les fêtes de fin d'année, pensez à nos « bon cadeau » de la valeur que vous désirez pour offrir un repas dans notre restaurant

Les emportés sont disponibles du 24 décembre au 1er janvier inclus. Feuilles explicatives pour réchauffer fournies avec les plats
N'oubliez pas vos cageots de transports le jour de l'enlèvement.

****Rejoignez-nous sur notre page Facebook****

Menu de fêtes à emporter

Terrine de gibier aux baies de Goji
Accompagnements de saison
ou

Panacotta de foies gras, mousse de mangues
ou

Lasagnette de saumon fumé aux petits légumes
Sauce estragon crème
ou

Rizotto aux scampi et coulis de courge, racines
sautées a cru
ou

Côté végétale : Carpaccio de betterave et salsifis
rôtis, copeaux de parmesan
Vinaigrette miel et bergamote



Velouté Vichyssoise aux girolles



Filet de biche Endive braisée aux pains d'épices
Sauce poivrade (5eur)
ou

Poitrine de poulet fermier aux châtaignes et raisins
Petit jus miel et vinaigre de Xères
ou

Tournedos de saumon Wester Roos,
sauce vin blanc aux petits légumes
ou

Noix de veau et écrevisses en terre et mer
Wok de légumes racines
ou

Côté végétale : Tourte Guy Legay aux légumes
d'antan, jus de légumes au miso



Dôme chocolat 70% et insert agrumes
ou

Assiette de fromages de la maison « A Table »
sirop et fruits (5eur)

Menu à emporter à 28eur avec une entrée au choix et le velouté ou à 33eur avec les deux entrées et le velouté. Supplément fromages en plus du dessert (7eur)

Nos mises en bouches :

8eur les 6 mises en bouche chaudes et froides

Wraps au saumon fumé, fromage frais aux herbes

Radis noir, mousse de jambon

Petit chou Soubise

Croissant feuilleté façon tartiflette

Quiche fondue de choux doux et cantal

Duo de fruits secs lardés

Petit pain maison à 50 cents pièce

Wakamé, baies de Goji, multi graines, noix lardons

Menu enfant à 12eur

Croquette au fromage ou calamar frits ou
quiche jambon fromage



Nugget de poulet maison ou boulet à la Liégeoise
ou Cheese burger



Dessert

Menu du Nouvel-An

Gravad lax de saumon Wester Ross à la betterave
Brioche au wakamé maison.
Bavarois de choux fleur safrané



Croustillant de poitrine de coq faisane aux amandes
Salade Hivernale, vinaigrette miel et bergamote



Noix de saint jacques Dieppoise juste poêlées
Ecrasé de patate douce, crème de jambon ibérique



Tournedos de Biche/ou bœuf façon « Rossini »
Jus au porto
Stoemp aux éclats de noix de cajou torréfiées



Crèmeux chocolat au lait et mangue
ou
Assiette de fromages de chez Maud et Pascal
Fauville

**Menu à 50eur à emporter
Au restaurant le 31 décembre :
55eur ou
à 85eur avec notre sélection de vins
suppl. de 7eur pour le fromage et le dessert**

Entrées froides

Gravad lax de saumon Wester Ross à la betterave
Brioche au wakamé maison. Bavarois de choux fleur
11eur

Terrine de gibier aux baies de goji
Accompagnements de saison
11eur

Panacotta de foies gras, mousse de mangues
11eur

Croustillant de poitrine de coq faisane aux amandes
Salade Hivernale
12eur

Terrine de foie gras de canard rôti au sel d'Himalaya
et poivre Maniguette
14eur

Côté végétale : Carpaccio de betteraves et salsifis rôtis,
copeaux de parmesan
10eur

Demi Homard poché avec sa jardinière de légumes
12eur/100gr

Velouté
10eur/litre

Velouté Vichyssoise aux girolles
Bisque de crevettes

Entrées chaudes

Rizotto aux scampi et coulis de courge,
racines sautées a cru
12eur

Lasagnette de saumon fumé aux petits légumes
Sauce estragon crème
11eur

Noix de saint jacques Dieppoise juste poêlés
Encrassé de patate douce, crème de jambon ibérique
14eur

Homard rôti aux petits légumes rôtis, jus de homard
12eur/100g

Plats principaux

Poitrine de poulet fermier aux châtaignes et raisins
Petit jus miel et vinaigre de Xères
14eur

Noix de veau et écrevisses en terre et mer
Wok de légumes racines
15eur

Tournedos de saumon Wester Roos,
sauce vin blanc aux petits légumes
15eur

Côté végétale : Tourte Guy Legay aux légumes d'antan,
jus de légumes au miso
14eur

Filet de biche Endive braisée aux pains d'épices
Sauce poivrade
19eur

Tournedos de Biche/ou bœuf façon « Rossini » Jus au porto
Stoemp aux éclats de noix de cajou torréfiées
22eur

Plancha de scampi et gambas à l'ail, persil et pointe de
crème
25eur

Plateau du crustacés et coquillage pour deux personnes,
Sauces froides maison et accompagnements
50eur par personnes
(Homard, gambas, scampi, langoustines, pandalus, moules, saint
jacques, coques, couteau, bigorneaux, crevettes)

**Tous nos plats sont accompagnés de leurs
garnitures respectives**

Fromages et desserts

Dôme chocolat 70% et insert agrumes
10eur

Crèmeux chocolat au lait et mangue
10eur

Plateau de fromages de chez Maud et Pascal Fauville
et accompagnements
12eur

*****Nous pouvons changer un plat si
nécessaire ou modifier pour les allergies.
Merci de nous le signaler lors de la
réservation*****