

*Les fêtes de Noël et de Fin d'Année
sont l'occasion de se retrouver
en famille ou entre amis...*

Ne pensez plus à rien !

*La Brasserie du Quai s'occupe de tout
et vous souhaite une
Bonne & Heureuse Année*

BRASSERIEDUQUAI



WWW.BRASSERIEDUQUAI.BE

Nos plats de fête à emporter

Nos Entrées

- | | |
|--|-------------|
| <i>Tartare de daurade royale, sésame au yuzu, crème d'œufs de saumon et aneth</i> | 25 € |
| <i>Saumon en gravlax en 'mojito revisité', caviar de hareng, gaufrette de pommes de terre</i> | 24 € |
| <i>Notre foie gras aux pruneaux, orange et poivre noir, pain brioché</i> | 29 € |
| <i>Marbré de volaille au foie gras de canard, gelée de Sauternes</i> | 24 € |
| <i>Notre terrine de chevreuil, pistaches et foie gras, compote de poires aux amandes</i> | 24 € |

Nos Plats

- | | |
|--|-------------|
| <i>Notre vol au vent de poularde jaune 'revisité'</i> | 25 € |
| <i>Notre vol au vent de poularde jaune 'revisité' et ris de veau à la royale</i> | 31 € |
| <i>Tortellini à la truffe, soupière crémeuse aux cèpes</i> | 26 € |
| <i>Filet pur de biches rôti, sauce poivrade, reinette aux airelles</i> | 39 € |
| <i>Turbot rôti en croûte de pain, crémeux de crevettes grises et petits légumes</i> | 39 € |

Nos Homards

± 600 gr - servi demi ou entier - Prix du jour

Froid - en demi

**** simplement en belle-vue***

Chaud - entier et accompagné de riz basmati

**** Sauce curry thaï, lait de coco et lime***

**** Gratiné à l'ail, pastis et fines herbes***

**** Bisque à l'armagnac et petits légumes***

Nos plats de fête à emporter

Nos Entrées

Tartare de daurade royale, sésame au yuzu, crème d'œufs de saumon et aneth	25 €
Saumon en gravlax en 'mojito revisité', caviar de hareng, gaufrette de pommes de terre	24 €
Notre foie gras aux pruneaux, orange et poivre noir, pain brioché	29 €
Marbré de volaille au foie gras de canard, gelée de Sauternes	24 €
Notre terrine de chevreuil, pistaches et foie gras, compote de poires aux amandes	24 €

Nos Plats

Notre vol au vent de poularde jaune 'revisité'	25 €
Notre vol au vent de poularde jaune 'revisité' et ris de veau à la royale	31 €
Tortellini à la truffe, soupière crémeuse aux cèpes	26 €
Filet pur de biches rôti, sauce poivrade, reinette aux airelles	39 €
Turbot rôti en croûte de pain, crémeux de crevettes grises et petits légumes	39 €

Nos Homards

± 600 gr - servi demi ou entier - Prix du jour

Froid - en demi

*** simplement en belle-vue**

Chaud - entier et accompagné de riz basmati

*** Sauce curry thaï, lait de coco et lime**

*** Gratiné à l'ail, pastis et fines herbes**

*** Bisque à l'armagnac et petits légumes**

Nos plats de fête à emporter

Nos Entrées

<i>Tartare de daurade royale, sésame au yuzu, crème d'œufs de saumon et aneth</i>	25 €
<i>Saumon en gravlax en 'mojito revisité', caviar de hareng, gaufrette de pommes de terre</i>	24 €
<i>Notre foie gras aux pruneaux, orange et poivre noir, pain brioché</i>	29 €
<i>Marbré de volaille au foie gras de canard, gelée de Sauternes</i>	24 €
<i>Notre terrine de chevreuil, pistaches et foie gras, compote de poires aux amandes</i>	24 €

Nos Plats

<i>Notre vol au vent de poularde jaune 'revisité'</i>	25 €
<i>Notre vol au vent de poularde jaune 'revisité' et ris de veau à la royale</i>	31 €
<i>Tortellini à la truffe, soupière crémeuse aux cèpes</i>	26 €
<i>Filet pur de biches rôti, sauce poivrade, reinette aux airelles</i>	39 €
<i>Turbot rôti en croûte de pain, crémeux de crevettes grises et petits légumes</i>	39 €

Nos Homards

± 600 gr - servi demi ou entier - Prix du jour

Froid - en demi

** simplement en belle-vue*

Chaud - entier et accompagné de riz basmati

** Sauce curry thaï, lait de coco et lime*

** Gratiné à l'ail, pastis et fines herbes*

** Bisque à l'armagnac et petits légumes*

Nos plats de fête à emporter

Nos Entrées

- | | |
|---|-------------|
| Tartare de daurade royale, sésame au yuzu, crème d'œufs de saumon et aneth | 25 € |
| Saumon en gravlax en 'mojito revisité', caviar de hareng, gaufrette de pommes de terre | 24 € |
| Notre foie gras aux pruneaux, orange et poivre noir, pain brioché | 29 € |
| Marbré de volaille au foie gras de canard, gelée de Sauternes | 24 € |
| Notre terrine de chevreuil, pistaches et foie gras, compote de poires aux amandes | 24 € |

Nos Plats

- | | |
|---|-------------|
| Notre vol au vent de poularde jaune 'revisité' | 25 € |
| Notre vol au vent de poularde jaune 'revisité' et ris de veau à la royale | 31 € |
| Tortellini à la truffe, soupière crémeuse aux cèpes | 26 € |
| Filet pur de biches rôti, sauce poivrade, reinette aux airelles | 39 € |
| Turbot rôti en croûte de pain, crémeux de crevettes grises et petits légumes | 39 € |

Nos Homards

± 600 gr - servi demi ou entier - Prix du jour

Froid - en demi

*** simplement en belle-vue**

Chaud - entier et accompagné de riz basmati

*** Sauce curry thaï, lait de coco et lime**

*** Gratiné à l'ail, pastis et fines herbes**

*** Bisque à l'armagnac et petits légumes**