



Chers clients, chers amis,

Voici notre carte pour le vendredi 5 et samedi 6 juin 2020.

Les commandes se font jusqu'à jeudi 11h maximum, par message Facebook ou au 087/786657 en précisant votre nom et numéro de téléphone. Nos plats se conservent 3 jours au réfrigérateur et sont à consommer ou à réchauffer au cours de votre week-end.

Une notice explicative vous sera jointe.

Les enlèvements se font à l'Auberge de Moresnet soit le vendredi de 17h à 19h soit le samedi de 11h à 13h avec bien sûr toutes les mesures à prendre en cette période de Covid-19.

Si toutefois vous désirez être livré, cela peut être envisagé.

Les paiements peuvent se faire en liquide sous enveloppe fermée ou par carte bancaire.

N'hésitez pas à nous faire part de vos envies et demandes particulières, nous ferons de notre mieux pour y répondre et vous satisfaire.

MERCI !! Jérôme et Nancy

Voici notre carte pour le week-end du 5 et 6 juin

ENTREES

La terrine de bar au saumon fumé, petites légumes croquants,
mayonnaise safran et piment d'espelette 11,00 €

"Tacchino Mango", fines tranches de filet de dinde des Landes, carpaccio de mangue,
céleri au citron, ciabatta croquant et émulsion à la menthe 11,00 €

La demi douzaine d'huîtres creuses de Zélande froides 12,00 €
OU gratinées au Champagne, poêlée de Wakamé et oignons rouges 15,50 €
(Par souci de fraîcheur, les huîtres sont à consommer le jour de l'enlèvement)

PLATS

L'escalope de veau Saltimboca
Sauge, jambon de Parme, jus brun u vin blanc et risotto aux asperges 16,50 €

Le coeur de cabillaud cuit vapeur, épinards frais, crème à la vanille
Tian de légumes et pommes de terre à la provençale 16,50 €

L'entrecôte d'Uruguay (légèrement marbrée de gras) grillée, beurre basilic ail,
écrasé de pommes de terre et courgettes à l'estragon 19,00 €

POUR LES PLUS JEUNES...

Chaque semaine plusieurs possibilités s'offrent aux plus petits. N'hésitez pas à nous demander!

DESSERTS

Le "russe", biscuit amandes et pâte de praliné,
Mousse de framboise à la meringue italienne et chantilly 6,50 €
La Dame Blanche et son vrai chocolat chaud 6,00 €
La glace aux myrtilles, myrtilles fraîches et coulis de fruits 6,50 €
Notre glace est faite au lait de la ferme Hardy de Moresnet. Vous pourrez la conserver au congélateur et la garnir au moment de la déguster. Pensez à emmener votre frigo box ou sachet congélation le jour de l'enlèvement!

NOTRE SELECTION DE VINS A EMPORTER POUR CE WEEK-END

Crémant Rosé d'Alsace - Réne Meyer - Katz de Brut	14,00 €
Vin du Pays d'Oc Blanc - Luc Pirlet - 100% Chardonnay	2018 - 10,00 €
Marques de Lara - Vinho Verde (vin blanc) - Portugual	2018 - 11,00 €
Javier Sanz Verdejo - Rueda espagne	2017 - 14,00 €
Vin du Pays d'Oc Rosé - Luc Pirlet - 100% Syrah rosé	2018 - 10,00 €
Steff rosé - Méditerranée - Henri Bonnaud - Rolle Syrah BIO	2018 - 12,00 €
Domaine Lafage, Côté Sud, Côtes catalanes	2017 - 11,00 €
Bourgogne - Pinot Noir - Buissonier Buxy BIO	2018 - 14,00 €
Languedoc Roussillon - Galopin - Vin de France Grenache	2017 - 15,00 €