

# Menu

Aout 2022

## ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre 🍄.....	14,00 €
Feuille de saumon mariné, crème fleurette au caviar de hareng 🍄.....	13,00 €
Carpaccio de Saint-Pierre aux petits légumes, olive, poivron et pignon de pin 🍄.....	16,00 €
Ecrevisses, buratta, tomate et basilic tel un gaspacho 🍄.....	12,00 €
Tartare de thon rouge Albacore, concombre et chair de crabe au soja 🍄.....	16,00 €
Homard canadien en belle vue, duo de sauces (650 gr.) 🍄.....	28,00 €
Salade de homard en Arlequin de petits légumes et artichaut à la coriandre 🍄 .....	32,00 €

🍄 Préparation dressée sur assiette

## POISSONS ET CRUSTACÉS

Cassolette de gambas au fenouil confit, coulis de tomate et asperges vertes.....	15,00€
Filets de rouget et linguinne, tapenade crémeuse aux câpres et anchois.....	23,00€
Filets de sole vapeur, échalotes, champignon de Paris et estragon.....	23,00€
Médaille de lotte bretonne aux petits légumes.....	17,00 €
Cabillaud Breton en croûte de parmesan, poireaux confit et sauce Bercy .....	17,50 €
Filet de turbot breton en habit de tomate moutardé, sauce cresson.....	25,00 €

## VOLAILLES

Coquelet des Dombes aux pommes caramélisées et cidre.....	13,00 €
Fricassée de pintadeau fermier au chou-rave et pleurotes, crème de Sherry.....	22,00 €
Poitrine de poularde braisée à la moutarde à l'ancienne et petits légumes croquants.....	20,00 €
Magret de canette de Chaland rôti, figue caramélisée, oignon braisé et jus au miel .....	18,00 €
Pigeonneau d'Anjou rôti entier, cuisses confites, garniture à la Française.....	22,00 €

## VIANDES

Filet de porcelet rôti en habit d'herbes, stoemp poireaux, jus à la tomate séchée.....	16,50€
Mignon de veau rôti au thym, linguine aux poivrons confits et primeurs croquants.....	20,00 €
Ris de veau de cœur braisé, caviar de courgette parmesan et Xérès, jus réduit.....	30,00 €
Carré d'agneau rôti au piment d'Espelette, pressée de ratte ailée et olivettes de légumes.....	20,00 €
Filet de bœuf charolais « Wellington », bouquetière de légumes (min. 2 cts) .....	20,00 €

## DIVERS

Crème brûlée tradition à la vanille de Madagascar.....	6,50 €
Chocolat Grand Cru Caraïbes, framboise, pistache et macarons.....	8,50 €
Soupe glacée de fraises du Pays au poivre long et basilic thaï.....	7,00 €
Caillé de chèvre Bio de la ferme de la Machine aux aromates du jardin, pains multicéréales..	7,00 €
Caviar iranien osciètre premium « sélection Jean-Pierre Bruneau » 50 gr.....	80,00 €
Caviar iranien osciètre premium « sélection Jean-Pierre Bruneau » 125 gr.....	190,00 €
Pain fusette « Lenôtre » (35 gr) .....	0,90 €

## COMMANDES ET RENSEIGNEMENTS

Vous pouvez passer votre commande au plus tard 48h à l'avance par e-mail à l'adresse [info@traiteurvray.be](mailto:info@traiteurvray.be) ou par téléphone au +32 71 30 74 80.

Les commandes seront à enlever en notre boutique, les vendredis **de 10h à 17h** et les samedis **de 10h à 14h**.

Nous vous rappelons que tous nos plats sont servis avec leur garniture et/ou accompagnement spécifique. Nous sommes à votre entière disposition pour toute autre suggestion de plats, menus, alternatives végétariennes ou répondant à un régime alimentaire spécifique.

Pour toute autre information, contactez-nous par e-mail à l'adresse [info@traiteurvray.be](mailto:info@traiteurvray.be)

