

# Menu groupe au Bistro

Entrée + plat + dessert : 29 €

Entrée + plat OU Plat + dessert : 24,50 €

Le menu évolue au fil des saisons et des produits du marché. Ce menu n'est pas servi le samedi soir, ni les jours fériés et veille de jours fériés. Minimum 10 personnes

## L'entrée

La belle terrines maison, pickles d'oignon, chutney de rhubarbe

Ou

Truite de l'Artois fumée maison, copeaux de vieux parmesan, pesto

Ou

Crème de petits pois, granny, menthe et ricotta

## Le plat

La joue de bœuf façon carbonade flamande, gratin dauphinois

Ou

La poitrine de cochon fermier confite de 17h, sauce maroilles

Ou

Le risotto au citron , parmesan et asperges vertes

## Le dessert

La tarte aux pommes

ou

Gaufre liégeoise, boule de glace vanille, crème vanillée

## Forfait boissons

1 verre de vin ou bière + eau filtrée + 1 café : 11 €

2 verres de vin + eau filtrée + 1 café : 17 €

1 apéritif ( kir ou vin) + 1 verre de vin + eau filtrée + 1 café : 15 €

1 coupe de Kir royal + 2 verres de vin + eau filtrée + 1 café : 28 €

Choix unique pour le groupe (même entrée, même plat et même dessert) sauf allergies et aversions.

Choix du menu 7 jours avant.