



Entrées

		Entrée	Plat
Carpaccio de boeuf Scampis à la sauce Thaï maison		17,00€	26,00 €
Scampis à la sauce Thaï maison		16,00 €	25,00 €
Croquettes artisanales du jour 1 pièce - 2 pièces	9,00€	16,00 €	25,00 €
Suggestion du jour			15,00 €

Plats végétariens

Suggestion du jour	28,00€
Poisson ou crustacés du jour et ses légumes chauds	31,00 €

Plats enfants

1 Boulet	13,00 €
Plat à la carte au choix (= 1/2 portion et accompagnements)	16,00 €

Tous nos plats sont servis avec des frites <u>ou</u> du gratin. Ils sont également accompagnés de légumes chaud et salade. Pour éviter le gaspillage, merci de préciser vos choix.





Plats

Entrecôte du jour (+/- 280 gr)	31,00 €
Rumsteck (+/- 240 gr)	29,00 €
Bavette à l'échalote (+/- 240 gr)	29,00 €
*Côte à l'os du jour (+/- 500 gr)	7,00 € les 100 gr
*Côte à l'os du jour +/- 1 kilo (deux couverts)	7,00 € les 100 gr
*Côte à l'os maturée 40 jours (+/- 500 gr)	8,00 € les 100 gr
Mix-grill (3 viandes)	31,00€
Magret de canard (+/- 280 gr)	31,00 €
Côte de porc locale (+/- 400 gr)	29,00 €
Deux Boulets sauce lapin	18,00 €
Menu du jour (Entrée, plat et dessert selon l'humeur de la cheffe)	49,00 €

Sauces maisons au choix: Béarnaise - Champigons - Poivre - Echalotes - Maître d'hôtel - Roquefort 2,50 €

Mayonnaise maison

1,00 €

*Les poids des viandes dépendent de la découpe de nos artisants en fonction de la race bovine. C'est pourquoi ces viandes sont pesées et vous sont présentées au poids. Parfois, des différences jusqu'à 200 grammes peuvent arriver. Si c'est un soucis pour vous, n'hésitez pas à nous demander le poids de la viande lors de votre commande.





Fromages et desserts

Walembert (camembert local) chaud ou froid	14,00 €
Café gourmand	9,00 €
Thé gourmand	9,00 €
Mousse au chocolat	7 <i>,</i> 50 €
Dessert du jour	9,00 €
Dame blanche	9,00 €
Dame noire	9,00 €
Brésilienne	9,00 €
Supplément chantilly maison	0,50 €

Pour les allergènes, n'hésitez pas à nous consulter pour vous proposer ce qui vous conviendra le mieux. Si vous anticipez votre passage, certaines sauces et plats peuvent être adaptés sans gluten et lactose. Il vous suffit de nous le mentionner lors de votre réservation.

Nous valorisons nos produits finis grâce à nos producteurs locaux en viande, légumes, fruits, produits laitiers, oeufs, glaces... Nous privilégions la qualité à la quantité et de ce fait, nous pouvons avoir l'un ou l'autre produit manquant.





Nous sommes ouverts du jeudi au lundi.

Deux formules:

Restaurant : du jeudi au lundi soir de 18 à 22 heures Vendredi et dimanche midi de 12 à 15 heures.

Il existe la possibilité d'ouvrir le restaurant pour des groupes de minimum 15 personnes avec proposition de menu pour réunion d'équipe ou évènement privé.

Nous luttons contre le gaspillage alimentaire. Dans ce cadre, nous organisons de nombreuses animations et activités durant l'année. Consultez notre page facebook ou notre site internet.

www.leflambant.be

<u>info@leflambant.be</u>

04/365.39.16

Rue de Bastogne 43 à 4920 Harzé