

L'APÉRO



Pour 6,50€/ pers, choisissez 4 mises en bouche



AU CHOIX 4 MISES EN BOUCHE

- L'ENCORNET DE THON, AVOCATS, SAUCE CITRON VERT
- MOUSSE AUX POISSONS FAÇON ASIATIQUE
- MINI QUICHE AUX ASPERGES ET LARDONS, BOUQUET DES MOINES
- POTAGE DU MOMENT
- SASHIMI DE SAUMON SAUCE AVOCAT, ENROULÉ DE CONCOMBRE CITRONNÉ, ANETH
- MOUSSE DE TRUITE FUMÉE
- GASPACHO ET SON CROUSTILLANT
- GOUGÈRE PARMESAN FROMAGE ET NOIX DE JAMBON FUMÉ
- CARPACCIO DE SCAMPIS, MOUSSE D'AVOCAT PARSEMÉ D'OIGNONS GRILLÉS ET SÉSAME
- TAPENADE D'OLIVE SUR SON TOAST

LES ENTRÉES



LES INCONTOURNABLES

1. LES SCAMPIS SURPRENANTS
2. TARTARE DE BOEUF FAÇON ASIATIQUE
3. TARTARE DUO DE POISSONS DU MARCHÉ
4. MAKIS ORIGINAUX
5. MINI MUFFIN LA TOMATE FETA ET BASILIC
6. SOUFFLÉ AU PANAI, CAROTTES ET POIREAUX
7. DUO DE SAINT-JACQUES CITRON VERT VANILLÉ
8. TARTARE DE SAUMON AUX GRAINES DE MOUTARDE
9. MUFFINS DE POMMES DE TERRE AU COEUR COULANT DE FROMAGE
10. CARPACCIO D'ASPERGE VERTE AUX AGRUMES, CROUSTILLANT DE JAMBON FUMÉ ET MOUSSE DE TRUITE (SAISON AVRIL JUIN)
11. ASPERGES POÊLÉES AU BEURRE SALÉ (SAISON AVRIL-JUIN)



LES SIGNATURES

12. CARPACCIO DE LANGOUSTINE ET PETITE SALADE D'HERBES (+ 6 €)
13. GÂTEAU DE CRABES AUX PETITS LÉGUMES ET CRÈME DE COURGETTES GLACÉES LA SARRIETTE (+ 3 €)
14. ROYALE DE TRUITE D'ODEVAL ET ANGUILE FUMÉE (+ 3 €)



LES VÉGÉTARIENNES

15. LÉGUMES CRUS ET GRILLÉS, VINAIGRETTE MAISON
16. TARTARE DE LÉGUMES FAÇON ASIATIQUE

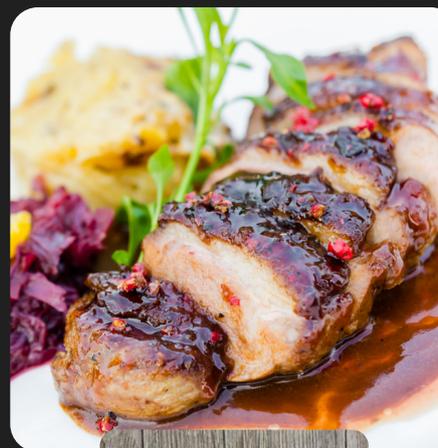


LES PLATS



LES GOURMANDS

1. ROULÉ DE MAGRET DE CANARD AUX LÉGUMES DE SAISON
2. PAPILOTE DUO DE POISSONS LA CRÈME DE COCO ET CURRY VERT
3. COQUELET ET SON FOIN BIO AINSI QUE SES ACCOMPAGNEMENTS DE SAISON.
4. ROULÉ DE VEAU & LÉGUMES OUBLIÉS
5. VEAU ET SON JUS CORSÉ ACCOMPAGNÉ DE SES LÉGUMES DE SAISON, POMMES DAUPHINE
6. CÔTE D'AGNEAU AU PESTO ROUGE
7. BALLOTTINE DE CAILLES FARCIES
8. MIGNON DE PORC EN CROÛTE D'HERBES ET JUS AU ROMARIN
9. POISSON DU MARCHÉ EN CROÛTE D'HERBE, POÊLÉE DE LÉGUMES CROQUANTS ET MOUSSELINE DE PATATE DOUCE
10. POULET JAUNE FARCI À L'ITALIENNE, TAGLIATELLES DE LÉGUMES ET DE PÂTES



LES AUDACIEUX

11. FILET DE BAR POÊLÉ SUR PEAU EN CROÛTE (+ 4 €)
12. COUSCOUS DE CRUSTACÉS (+ 8 €)
13. RISOTTO DE POISSONS ET CRUSTACÉS (+ 8 €)



LES VÉGÉTARIENS

14. PAPILOTE DE LENTILLES AU CURRY ET LÉGUMES À LA FETA
15. SALADE CROQUANTE AU QUINOA, CHOU, RADIS ET FROMAGE



LES DESSERTS



LES FRUITÉS

1. FONDANT DE POMMES ET POIRES AU GRAND MARNIER
2. CRUMBLE DE BANANES AU SPÉCULOOS
3. CARPACCIO D'ANANAS SIROP LA MENTHE FRAÎCHE
4. L'ANANAS EN PLUSIEURS FAÇONS
5. COMPOTÉE DE RHUBARBE, FRAISES À LA MENTHE POIVRÉE ET SON SORBET DE CITRON VERT



LES GOURMANDS

6. MOUSSE AU CHOCOLAT AU SIPHON
7. MOUSSE DE MASCARPONE AU VINAIGRE BALSAMIQUE
8. CHEESECAKE SPÉCULOOS ET SON COULIS DE FRUITS
9. IRISH COFFEE REVISITÉ AU CHOCOLAT
10. LE CAMEL ET SES DÉRIVÉS
11. CAPPUCINO LA NOISETTE
12. PETITS CHOUX FARCIS
13. MOELLEUX AU CHOCOLAT ET PIMENT D'ESPELETTE, GLACE LA PISTACHE

LES ENFANTS



25€ par enfant - Un plat - Sans entrée

LES PLATS

- NUGGETS DE POULET MAISON, COMPOTE DE POMMES ET GRATIN DE POMMES DE TERRE
- QUICHE AUX POIREAUX-CAROTTES-LARDONS
- RÔTI DE PORC AU MIEL ET POMMES, GRATIN DE CAROTTES ET POMMES GRENAILLE
- WOK DE BOEUF SAUTÉ À L'ORANGE, BROCOLIS ET CAROTTES



UNE QUESTION ?
CONTACTEZ-NOUS
PAR MAIL SUR
INFO@VIVACOOK.BE