

Le menu saisonnier

(livré ou emporté uniquement samedi 6 juin)

3 services au choix : 32,50€/pp

Plat seul : 18.00€

**Parmentier de chair de homard et de courgettes confites à l'estragon
Émulsion au Riesling de chez Meyer**

ou

**La caille désossée en croûte farcie au foie gras
Mesclun de salade – vinaigrette à la truffe**

**Filet d'agneau en chapelure d'herbes – jus corsé à l'ail
Gratin dauphinois – légumes du moment**

ou

Le bœuf « Bleue des prés » en 2 préparations – potatoes au romarin
Le filet pur rôti – la carbonade façon bourguignonne (vin rouge-champignons-lardons)

Moelleux au chocolat noir – caramel aux cacahuètes – crème battue stracciatella

Pour les enfants :

« Blanc » de Poulet de Julémont , sauce au sirop – poêlée de carottes – pommes de terre rôties 10.00€

Commande du menu au plus tard le jeudi 04 juin au 087/78.78.85

→ Livraison sur les communes de Plombières/Aubel/Welkenraedt + Froidthier, Clermont et Charneux prévue entre 16h00 et 18h00

→ Enlèvement des commandes au restaurant, entre 18h00 et 18h30

!!! NOUVEAU POUR LA REGION DE HERVE :

Passez votre commande chez nous et enlevez-là chez « ABC Vins » rue de Herve 133D à Battice, entre 18h et 18h30.

Suggestions de vins :

- Les « Bouquets » du Domaine de Poulvarel à Sernhnac 8.50€/bt
Assemblages de 5 cépages afin d'offrir des vins faciles et agréables à déguster

-Blanc : grenache-sauvignon-chardonnay-viognier-muscat

-Rouge : grenache-syrah-merlot-marselan-cabernet sauvignon

-Rosé : grenache-syrah-cabernet sauvignon-merlot-mourvèdre

-Le célèbre Crémant d'Alsace de chez Meyer « Brut de Katz » (légèrement rosé) 14.00€

-La « pétillance d'Alice ». Un gamay (rouge) pétillant du Beaujolais. Légèrement sucré et très fruité 12.50€

🍷 Pour plus de choix : toute notre carte des vins à emporter visible sur www.le-cochon-embouteill.be 🍷

