

Restaurant

Carte et Menu de fin d'année du restaurant

Du 21 au 30 décembre, uniquement ce menu vous sera proposé

- ★ **3 services** (entrée - plat - dessert au choix) : 32.50€
(sélection de vins : 17.00€)
- ★ **4 services** (2 entrées - plat - dessert au choix) : 43.50€
(sélection de vins : 21.00€)

Les entrées

- ★ **La terrine de foie gras maison**, confit d'échalotes à l'orange et genévrier.
(sup.3.00€)
ou
- ★ **Le carpaccio de veau** à l'huile de noix, rémoulade de céleri rave aux brisures de truffe.
ou
- ★ **Le velouté de chou-fleur**, copeaux de pata negra, crème battue au sel fumé, noisettes torréfiées.
ou
- ★ **Noix de St. Jacques grillées**, frégola sarda et bisque de homard safranée (sup. 5.00€)
ou
- ★ **La poêlée de scampis** et petits légumes au lait de coco et curry léger.

Les Plats

- ★ **Le contre-filet de bœuf irlandais grillé**, mousseline à la Brice, frites.
ou
- ★ **Le magret de canard** cuit à basse température, aigre-doux aux myrtilles.
ou
- ★ **Le médaillon de veau rôti** façon Rossini (foie gras poêlé et jus à la truffe)
ou
- ★ **Le dos de cabillaud** cuit sur la peau, risotto aux champignons des bois, jus de volaille monté au beurre.
ou
- ★ **Les aiguillettes de gigole de biche rôtie**, marrons et potiron confit, réduction de Syrah (sup.5.00€)

Les Desserts

- ★ **Le moelleux au chocolat noir**, glace caramel au beurre salé, mousse de café.
ou
- ★ **Mousse au chocolat blanc**, tartare de mangue, crumble coco.
ou
- ★ **La classique Dame Blanche** avec la glace de chez Joëlle et chocolat chaud
ou
- ★ **L'assiette de fromages belges et français**, sirop Charlier (sup.4.00€)

Le 1er janvier au « Cochon »

La traditionnelle choucroute royale : 19.50€

- ★ Saucisses : fumée, Frankfort et polonaise
Lard salé et lard fumé, carré fumé, croustillant de jambonneau confit
Purée de pommes de terre .
- ★ **Choucroute à emporter** : 16.00€
(uniquement le 1er à partir de 11h30 au restaurant)

Menu spécial Alsacien : 28.00€/p.p.

- ★ **La ½ douzaine de petits-gris** de notre élevage au beurre d'ail.
ou
- ★ **La flammekueche** (tarte flambée oignons-lardons).
ou
- ★ **Le filet de sandre grillé**, choucroute douce et beurre blanc au Riesling.

- ★ **La fricassée de volaille** fermière au pinot noir.
ou
- ★ **La choucroute garnie**, purée de pommes de terre (saucisse fumée, Frankfort et polonaise/ lard fumé et lard salé).
ou
- ★ **Filet pur de porc fumé**, gratin de pommes de terre au Munster, salade.

- ★ **Le sorbet framboise** arrosé de son eau-de-vie de chez Nusbaumer.
ou
- ★ **La crêpe aux pommes caramélisée**, glace au spéculoos.
ou
- ★ **Le Munster fermier** contre le Herve de chez Madeleine, sirop Charlier.



Le cochon embouteillé

RESTAURANT - THIERRY VANBRABANT

Horaire du restaurant pour les semaines de fêtes :

- Jeudi 21, vendredi 22, samedi 23 décembre : dès 19h00
- Lundi 25 décembre : dès 12h00 et dès 19h00
- Jeudi 28, vendredi 29, samedi 30 décembre : dès 19h00
- Lundi 1 er janvier : dès 12h00 et dès 19h00

Centre 47 – 4852 HOMBURG

Tél: 087/78.78.85

E-mail: info@le-cochon-embouteillé.be

www.le-cochon-embouteillé.be