

LA CARTE

*Ici, on lave, on épluche, on émince,
on émulsionne, on poêle, on dresse...*

Bref, on cuisine!



Entrées

Maquereau à la flamme, pistache & réduction de soja	20,50€
Carottes au pluriel	18,00€
Oeuf parfait, lard basse T° & crème de courgettes	19,50€
Croquettes de crevettes artisanales & sauce tartare maison	19,00€

Plats

Poulpe au chorizo, purée de butternut & paprika fumé	33,00€
Filet de veau, jus réduit, alliums & espuma de pdt fumées	29,50€
Rouget , courgettes & condiments	31,50€
Filet mignon (bœuf) de chez Jules, légumes poêlés & frites*	29.00€

* Sauces au choix: béarnaise ou poivre concassé

<i>Supplément sauce</i>	4,00€
<i>Supplément frites</i>	4,00€



Pour prolonger le plaisir



Desserts

Assiette de fromages "Maître Corbeau"	14,00€
<i>+ Verre de vin moelleux blanc/rouge (+9,00 EUR)</i>	
Chocolat en éclats	13,00€
Moelleux au chocolat	12,00€
Dame Blanche	10,00€
Crème brûlée à la vanille	9,50€
Gourmand	7,00€
<i>+ Café (3,00 €) / Thé (+4.00 €) / Irish (10,00€)</i>	

Boissons Chaudes

Digestifs

Café	3,00€	Cognac	9,00€
Déca	3.00€	Calvados	8,00€
Expresso	3,00€	Amaretto	7,00€
Cappuccino	5,00€	Baileys	7,00€
<i>Mousse de lait ou crème fraîche</i>		Cointreau	7,00€
Latté macchiato	5,00€	Limoncello	7,00€
Thés	4.00€	Eau de Villée	8,00€
<i>Voir la sélection de thés au dos</i>		Poire Williams	9,00€
Irish coffee	10,00€	Tchameuse	10,50€
Italian coffee	10,00€	Rhum Diplomatico	12,00€
French coffee	10,00€	Rhum "Du moment"	14,00€
		Whisky Kyrö	16,00€
		Helixir	15,00€



Notre Philosophie



À la Ferme du Moulin, nous sommes convaincus qu'une belle assiette commence bien avant d'arriver sur votre table.

Nous travaillons des produits frais, de saison, et privilégions les producteurs locaux avec lesquels nous partageons les mêmes valeurs de qualité, de respect et d'authenticité.

À l'exception de nos croquettes aux crevettes artisanales et de notre glace à la vanille, toutes nos préparations sont réalisées maison dans nos cuisines.

Chaque plat est imaginé, testé, goûté et affiné afin de vous proposer un équilibre de saveurs fidèle à notre vision.

Parce que nous respectons le travail de nos producteurs, nous respectons également leurs produits.

C'est pourquoi certaines cuissons, comme "bien cuit" pour notre filet mignon, ou certaines modifications des plats tels qu'ils ont été imaginés par le Chef, ne sont volontairement pas proposées lorsqu'elles altèrent l'équilibre du plat ou la qualité du produit.

Nous espérons que vous prendrez autant de plaisir à découvrir notre cuisine que nous en avons à la créer.

Merci de votre confiance envers le Chef, notre équipe et nos producteurs.



Horaires restaurant

Mercredi au Vendredi

Midi : 12h00 à 14h00

Soir: 19h00 à 21h00

Mardi "Comptoir"

Traiteur & Événements

Demandez-nous !

+32 477 91 39 97

info@germain-traiteur.be

www.germain-traiteur.be