

# *Choix du business lunch pour la semaine*

*€31,50 (entrée + plat)*

## ENTRÉES



Salade de poulpe, carpaccio de fenouil,  
vinaigrette aux agrumes

...

Asperges belges, œuf poché, mousseline à la White IPA

...

Terrine de lapereau cuit à la Waterloo Triple Blonde,  
gelée aux fines herbes

## PLATS



Cuisse de canard confite, haricots verts, pomme fondante

...

Filet de maigre Teriyaki, légumes wok, nouilles soba

...

Ravioles d'asperges vertes et ricotta,  
bouillon de légumes au cerfeuil

# Menu Mont - Saint - Jean

Pour l'ensemble de la table  
ET imposé à partir de 10 personnes

€45,00

## MISE EN BOUCHE

Suivant l'inspiration du chef

## ENTRÉES

Salade de poulpe, carpaccio de fenouil, vinaigrette aux agrumes

...

Asperges belges, œuf poché, mousseline à la White IPA

...

Terrine de lapereau cuit à la Waterloo Triple Blonde, gelée aux fines herbes

## PLATS

Cuisse de canard confite, haricots verts, pomme fondante

...

Filet de maigre Teriyaki, légumes wok, nouilles soba

...

Ravioles d'asperges vertes et ricotta, bouillon de légumes au cerfeuil

## DESSERTS

Strudel aux pommes et raisins secs, glace à la Guinness

...

Biscuit feuilleté caramélisé, ganache au chocolat blanc, fraises

...

Assiette de fromages affinés d'ici et d'ailleurs (supplément € 4,00)