



Le Villance

— Brasserie - Restaurant —

LE MENU DES CHEFS

(*2 personnes obligatoirement)

110 € / personne

Entrée pour 2 : **1 boîte de Caviar Schenka exclusive selection** poids : 30 Gr

Plat par personne : **1 Homard entier** portion : +/- 650 Gr

Soit : - Froid en Belle-Vue (sauce Cocktail et Mayonnaise)
- Rôti à l'Ail, beurre blanc et aux herbes
- Rôti à l'Armoricaïne (déglacé au cognac, tomate, paprika et ail)

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

En entrée :

Ravioles aux truffes, crème à la ricotta	(2 pièces)	17,50 €
Poêlée de Foie Gras, pommes caramélisées et porto rouge		19,50 €
Salade de Homard (1/2), pignons de pin, tomate, concombre, échalotes et vinaigrette au basilic		39,50 €

En plat :

Ravioles aux truffes, crème à la ricotta	(5 pièces)	28,50 €
Jambonneau entier (+/- 600 Grs) rôti, à la moutarde à l'ancienne et pomme de terre rissolées		31,50 €
Salade de Homard (entier), pignons de pin, tomate, concombre, échalotes et vinaigrette au basilic		77,50 €

En Plat pour 2 personnes :

Côté de Bœuf BLACK ANGUS Irlandaise	de +/-	1,2-1,4 Kgs	25 mins	100 € / Kg
servie bleue ou saignante				
(Cuissons à point et bien cuit proscrites)				
avec 2 sauces au choix, garnie frites et salade				

FONDUE BOUGUIGNONNE

Tous les dimanches et lundi soirs de l'année, à partir de 18h00

Minimum 2 PERSONNES

25 € / PERSONNE

Réservation Obligatoire – Que 20 caquelons

Par personne :

250 gr de viande (Tâche noire bœuf Holstein frais)

Sauces : béarnaise, mayonnaise, archiduc, cocktail, aioli faites « maison » + ketchup et samouraï

Garnitures : frites et salade

LE VILLANCE

SRL LE VILLANCE – n° BE 0849 672 587

Boulevard du Souverain, 274 – 1160 Auderghem