



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, tomates, 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 €
Salade de Homard (entier), pignons de pin, tomate, concombre, échalotes et vinaigrette au basilic		77,50 €

En plat pour 2 personnes :

(UNIQUEMENT sur demande 48 heures à l'avance)

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

En dessert :

Fraise Melba (avec 1 boule de glace vanille, avec ou sans chantilly)	11,00 €
Coupe de Fraises (avec ou sans sucre)	12,00 €

FONDUE BOURGUIGNONNE

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 « MAISON » : béarnaise, mayonnaise, archiduc, cocktail, aïoli, samouraï, poivre + ketchup

Garnitures : frites et salade

LE VILLANCE

SRL LE VILLANCE – n° BE 0849 672 587

Boulevard du Souverain, 274 – 1160 Auderghem