



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 (déglaçé 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 28,50 €

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 :

Côte de Bœuf BLACK ANGUS Irlandaise **UNIQUEMENT SUR DEMANDE 48 H A L'AVANCE**
servie bleue ou saignante de +/- 1,2-1,4 Kgs 25 mins 100 € / Kg
avec 2 sauces au choix, garnie frites et salade (Cuissons à point et bien cuit proscrites)

FONDUE BOURGUIGNONNE

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

Minimum 2 PERSONNES

25 € / PERSONNE

Réservation Obligatoire – Car nous n'avons que 20 caquelons !

Par personne :

250 gr de viande (Tâche noire bœuf Holstein frais)

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

Garnitures : frites et salade

LE VILLANCE

SRL LE VILLANCE – n° BE 0849 672 587
Boulevard du Souverain, 274 – 1160 Auderghem