

Rue Arnold Delsupexhe 2 • 4040 Herstal • T/F 04 240 07 00 • miam@chezm.be

www.chezm.be

Le menu



ENTREE + PLAT ✿ 26,00 euros (tous les plats peuvent être pris individuellement)

ENTREES

Incontournable croustillant de scampi au citron vert et à la coriandre	14,00
Carpaccio de gîte de bœuf, émincé de champignons, copeaux de parmesan, roquette et huile à la truffe	13,50
Crèmeux de topinambours parfumé à la truffe sous une brochette de Saint-Jacques à la citronnelle et piments d'Espelette	14,90 + 2,00
Dos de saumon mariné au gros sel et pané au sésame, servi sur un concassé de tomates acidulées	13,60
Roulade d'aubergines grillées façon involtini sur toast et coulis de poivrons rouges	13,50
Classique vitello tonato et grisini	13,20
Ris de veau de cœur pané et poêlée de champignons des bois	15,20 + 3,00
Carpaccio de canard mulard à l'huile de noix et vinaigre de pommes, copeaux de foie gras et pousses de shizo	14,00
Cassolette de petits gris aux échalotes, poitrine de lard fumée et crème à l'estragon	13,20
Croquettes de crevettes grises, mesclun de salades	13,50

PLATS

Rougets aux trois pestos, poêlée de légumes méditerranéens et tagliatelle à l'huile d'olive	17,20
Dos de cabillaud rôti à la poêle, parmigiana revisitée et purée au pesto de basilic	19,80 + 3,00
Filet de bar simplement poêlé sur peau, brocolis et tomates au four, sauce mousseline, tagliatelle au beurre	17,80
Saltimbocca de porcelet à la pancetta, légumes grillés et tagliatelle au pesto de roquette	18,20
Souris d'agneau au romarin, haricots verts et échalotes, pommes de terre grillées	18,90
Emincés de magret de canard laqué au miel de lavande, jeunes carottes et frites de pommes de terre	18,90
Volaille farcie à la roquette, chèvre et tomates séchées, julienne de légumes et pommes rösti	18,50
Tagliata de bœuf selon provenance, pommes de terre grenailles	20,50 + 3,00
Côtes de cochon aux champignons des bois, gâteau de pommes de terre	18,80
Onglet en croûte de moutarde, chicons caramélisés, pommes de terre grenailles et sauce à la dijonnaise	18,50

BRASSERIE

Spare rib's marinés et rôtis au miel, sirop de gingembre	14,00
Boulets à la bière brune et sirop de Liège	13,20
Tartare de bœuf haché minute à la grosse grille	14,20

GRILLADES

L'entrecôte BBB (300gr)	17,90
L'entrecôte du moment (300gr)	19,90 + 3,00
Côte à l'os (1200gr) pour deux	19,90 + 3,00 par pers.

ACCOMPAGNEMENTS :

Sauce : béarnaise / poivre crème / champignons
Les grosses frites
La mayonnaise de Nicole
La salade Vinaigrette

PATES

Cannelloni à la ricotta et épinard, tomates séchées et chips de jambon de Parme	13,80
Linguine aux scampi, courgettes et tomates sautées, fumet de poisson tomate	14,50
Farfalle aux chicons et pancetta	13,80
Tagliolini à la tapenade de truffes et tomates mi-séchées	13,80
Risotto aux champignons des bois et lamelles de magret de canard fumé	16,10

SALADES

Salade croquante aux lardons et vinaigre de framboise, œuf sur le plat	14,20
Salade de chèvre chaud sur toast, parfumée au miel épicé, dés de pommes et de poires	14,50
Salade de volaille croquante au parmesan, brunoise de légumes, vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	15,80

DESSERTS

Classique Dame Blanche	7,00
Figues rôties à la crème d'amande et glace vanille	7,00
Carpaccio d'orange au sirop de gingembre, petits financiers, sorbet champagne	7,00
Panacotta vanillée aux deux coulis	7,00
Le classique Colonel	7,00
Tiramisu au Baileys et éclats de spéculoos	7,00
Ile flottante au caramel laitier et crème anglaise	7,00
Crème brûlée à la vanille de Bourbon	7,00
Moelleux au chocolat de Lulu et glace au lait d'amande	7,00
Assortiment de glaces et sorbets	7,00
Sabayon monté minute au prosecco et glace vanille	7,00
Fromages du marché	10,00
Irish Coffee	7,50

