

Nos entrées froides

- Saumon mariné à la sauge & romarin, sauce miel-moutarde à la roquette € 13,00
- 1/2 Homard aux avocats, amandes grillées et caviar € 23,00
- Foie gras d'oie au torchon, chutney de figues, pain d'épices € 16,00
- Tartare de Saint-Jacques aux agrumes, fenouil, jeunes pousses d'épinards, quinoa et poutargue € 16,00
- Carpaccio de dinde fumée au coulis de vin de Bourgogne € 15,00
- 6 Huitres creuses Gillardeau n°3 € 19,00
- 6 Huitres plates de Belon € 19,00

Nos entrées chaudes

- Bisque de homard € 10,00
- Cassolette de scampis, parme & peperoncino € 12,00
- 1/2 Homard grillé, beurre blanc au Sancerre € 23,00
- Croquettes au parmesan (2 pièces) € 11,00
- Croquettes aux crevettes & à la bisque de homard (2 pièces) € 14,00

Nos plats à la carte

- Filet de faisan sauce Calvados € 21,00
- Râble de lièvre sauce Grand Veneur € 28,00
- Pigeonneau farci au couscous, truffes, pignons de pin et raisins secs € 25,00
- Pavé de cabillaud et scampis, sauce au Greco di Tufo € 23,00
- Châpon aux champignons, truffes et marrons (min 4 personnes) +- € 30,00

Nos plats sont accompagnés de edamame, poire aux airelles, courge butternut et grenailles à l'ail et romarin

En partenariat avec la fromagerie du Samson, nous vous proposons également des plateaux de fromages affinés. Un large choix de vins Italiens et Français, ainsi que Prosecco et zakouskis de circonstance seront en vente au bar de l'Atelier quand vous viendrez retirer vos commandes.

Dernière commande le **lundi 21 décembre** pour Noël et le **lundi 28 décembre** pour le réveillon de Nouvel An. Vous pouvez commander par téléphone ou email.

Menu de Noël

€ 35,00

- Saumon mariné à la sauge & romarin, sauce miel-moutarde à la roquette ou
- Foie gras d'oie au torchon, chutney de figues, pain d'épices (+ € 3,00)
- Filet de faisan sauce Calvados, edamame, poire aux airelles, courge butternut et grenailles à l'ail et romarin ou
- Pavé de cabillaud et scampis, sauce au Greco di Tufo, edamame, poire aux airelles, courge butternut et grenailles à l'ail et romarin (+ € 2,00)
- Bûche de Noël façon tiramisù à l'amaretto

Menu de Nouvel An

€ 41,00

- 1/2 Homard à la mode de Bretagne (+ € 7,00) ou
- Carpaccio de dinde fumée au coulis de vin de Bourgogne
- Filet de biche sauce Porto, edamame, poire aux airelles, courge butternut et grenailles à l'ail et romarin (+ € 5,00) ou
- Médaillon de lotte, sauce au Greco di Tufo, edamame, poire aux airelles, courge butternut et grenailles à l'ail et romarin
- La vengeance du vacherin (vanille à l'amaretto, sorbet d'agrumes, fruits frais)



Forchetta & Vino
atelier - traiteur - table d'hôtes
Paolo Coppolecchia



vous propose une sélection de plats et menus pour ces fêtes 2020 et vous souhaite de joyeux moments en famille

Hoornzeelstraat 24
3080 Tervuren
T 02 767 46 44
M 0473 28 41 90

paolo@forchettaevino.eu

www.forchettaevino.eu