



# WINTER CHALOUPE DINNER

DU JEUDI AU DIMANCHE DE 18H30 À 21H30

Collaboration avec la Fromagerie «Soeurs.»

## FORMULES

Raclette Belge Bio des Hautes-Fagnes (Le Valèt)	39
Raclette Suisse du Valais Bagnes AOP	45
Fondue (Gruyère & Vacherin AOP)	38
Brunch	39

## CHARCUTERIE

Viande des Grisons  
Jambon de Parme  
Lard en tranche  
Salami  
Coppa

## SAUCES

Mayonnaise truffée  
Cocktail  
Aioli

## ACCOMPAGNEMENTS

Salade avec vinaigrette au miel et à la moutarde  
Salade italienne  
Pommes de terre au gros sel  
Cornichons et oignons grelots  
Noix et noix de cajou  
Quignons de pain (fondue)  
Raisins et abricots secs  
Chutney de raisins  
Légumes en pickles  
Légumes grillés  
Épices: paprika, cumin, poivre, gros sel

## DIGESTIF

Eau-de-vie « patat »  
distillé à partir de pommes de terre et de malt.

## SÉLECTION BOUTEILLES VIN

L'Impossible Chardonnay blanc ( <i>Pays d'Oc, France</i> )	30
Lunatico Sangiovese rouge ( <i>Terre di Chieti, Italie</i> )	32



# WINTER CHALOUPE BRUNCH

LE SAMEDI ET LE DIMANCHE DE 11H30 À 14H30

Collaboration avec la Fromagerie «Soeurs.»

## LES SUPPLÉMENTS AVEC LA FORMULE BRUNCH

Tartiflette  
Gratin de ravioles aux truffes  
Poulet fumé  
Salade Liégeoise  
Pain au levain  
Œufs de cailles  
Herbes fraîches  
Ail cuit en chemise  
Champignons  
Tortilla

## DESSERTS

Tarte au citron meringuée  
Mousse au chocolat

