NOM : ……

TEL : ……

Commande pour le **réveillon de la Noël** uniquement.

SUGGESTIONS POUR VOS REPAS DE NOËL

FOIE GRAS DE CANARD ET SAUMON FUMÉ FAIT MAISON	**PORTION**	**PRIX**	**QUANTITÉ**
Foie gras de canard tradition	250 g	40,00 €	…….
	500 g	80,00 €	…….
Foie gras de canard à la truffe	250 g	45,00 €	…….
	500 g	90,00 €	…….
Saumon fumé au bois de hêtre, tranché main	100 g	12,00 €	…….
Confit d'échalotes à l'orange	50 g	3,50 €	…….
Confit de figues	50 g	3,50 €	…….
BISQUE ET VELOUTÉ			
Bisque de homard et écrevisses à l'Armagnac	1 L	20,00 €	…….
Velouté de champignons des bois aux châtaignes rôties	1 L	17,00 €	…….

MODALITÉS DE RÉSERVATION

Complétez la colonne des quantités, remettez ce document au restaurant.
Réservez par téléphone au +32 2 384 09 18.

NOËL : Prise des commandes jusqu'au LUNDI 21 DÉCEMBRE, retrait des commandes le JEUDI 24 DÉCEMBRE de 11h00 à 13h00.

LES DEUX SIL
ROUTE DU LION 377 • 1410 WATERLOO
RESTOLESDEUXSIL.BE
+32 2 384 09 18

ENTRÉES FESTIVES

	PORTION	PRIX	QUANTITÉ
Tranche de foie gras tradition, poire au sirop, confit de figues et échalotes, brioche	1 pers.	19,50 €	…….
Saumon fumé fait maison, garniture classique, pain toast	1 pers.	19,00 €	…….
Carpaccio de bœuf black Angus, foie gras et confit de figue	1 pers.	22,50 €	…….
Tataki de thon, mayonnaise au wasabi, pommes Granny Smith, taboulé aux herbes	1 pers.	21,50 €	…….
Scampis aux petits légumes, sauce bisque	1 pers.	16,80 €	…….
Noix de St Jacques poêlées aux chicons confits, pommes, sauce Champagne	1 pers.	22,80 €	…….
Homard Bellevue et sa garniture		Prix du jour	…….

PLATS DE FÊTE

Lotte rôtie, blanc de poireaux, sauce à l'ostendaise, purée au beurre et crevettes grises	1 pers.	32,50 €	…….
Suprême de pintadeau façon brabançonne, pommes aux airelles, chicons braisés, croquettes	1 pers.	28,00 €	…….
Filet de biche, sauce Grand Veneur, gratin dauphinois, purée de céleri rave, poire au sirop	1 pers.	32,50 €	…….
Tournedos Rossini, sauce truffes, champignons iryngii, pommes Anna	1 pers.	29,50 €	…….
Ravioles de homard, légumes verts, chair d'écrevisses, sauce safran	1 pers.	27,50 €	…….