

Le bistr'halle

Vous présente son

MENU DU MOIS DE MAI INSPIRÉ PAR LE FESTIVAL NOURRIR LE DE CONDROZ



LES PETITES FAIMS

- Soupe de poireaux et citron, pain de Julie, beurre de la Bourgade (gluten, lactose) 7
- Assiette apéritive végétal : légumes au sel, dip à la betterave, pain et houmous (moutarde, gluten, fruit à coques, soja) 2 personnes 10
- Assiette apéritive carnée : légumes au sel, dip à la betterave, boulette froide, pain et houmous (moutarde, gluten, fruit à coques, soja) 3 personnes 17
- Part de pizza du Fournil de la Préale (lactose, gluten) 6

LES ENTRÉES

- Rouleau au chèvre Biquedon de la fromagerie du Gros Chêne, épinards et bettes (lactose) 16,5
- Asperges blanches braisées, sauce vierge aux herbes de saison, câpres et copeaux de brési de linciaux. (fruit à coques, lupin) 19
- Pâté de champignons/lentilles, parfumés à l'ail et aux herbes (gluten, œufs, moutarde) 15

N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes si un n'y figure pas sur le menu!

MANGER LOCAL ET BIO, C'EST REDÉCOUVRIR LE GOURMET QUI
SOMMEILLE EN VOUS

Ce menu est confectionné avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique et principalement locale.



BON APPÉTIT

Le bistr'halle

Vous présente son

MENU DU MOIS DE MAI INSPIRÉ PAR LE FESTIVAL NOURRIR LE DE CONDROZ



LES PLATS

Carbonnade à la bière de Leignon, bettes sautées et pommes de terre gratinées au Collégial (*gluten, lactose, moutarde*) 26

Portion enfant 13

Porc au cidre du Condroz, purée céleri-rave au citron, pickles de moutarde et déclinaison de pommes et poires (*gluten, lactose, moutarde*) 24

Portion enfant 12

Boulettes végétariennes sauce lapin, salade de chou et chicon à la poire, pommes de terre croustillantes au four (*soja*) 21

Portion enfant 11

LE DESSERT

Mini cheesecake brûlé à la maquée et à l'amande, coulis à la rhubarbe et fraise (*lactose, œuf, fruits à coque*) 10

Café ou tisane gourmand.e (*allergènes sur demande*) 11

N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes si un n'y figure pas sur le menu!

MANGER LOCAL ET BIO, C'EST REDÉCOUVRIR LE GOURMET QUI
SOMMEILLE EN VOUS

Ce menu est confectionné avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique et principalement locale.

BON APPÉTIT

