

. MENU .

2020



RESTAURANT
DU THÉÂTRE DE LIÈGE
PAR LE TRAITEUR LES CHEFS



Entrées :

**Papilote de scampis – Sauce safranée
aux petits légumes**

16 €

ou

**Ravioles de truffe - Sauce gourmande à la tartufatta
Vieux parmesan – Crumble de noisettes**

18 – 24 €

Ou

**Moules jumbo – Légumes au beurre
Velouté de moules – Croûtons – Avruga**

14 – 18 €

Ou

**Salade folle * : Artichaut – Gambas – Saumon fumé
Haricots – Foie gras – Crevettes grises
Champignons de Paris – Vinaigrette au vin blanc
légèrement truffée**

18€ - 22€ *

Ou

**Duo de Croquettes artisanales de fromage de Herve
Mesclun d'herbes – Espuma de sirop de liège
Crumble de fruits secs**

16 €



Sans lactose et sans gluten

Plats :

**Pêche du jour – Mousseline de carottes
Carottes pickles – Chips de légumes
Beurre blanc au citron vert**

24€

Ou

**Joue de veau – Mousseline de topinambour
Raisins secs et oignons des Cévennes rôtis
Mesclun d'herbes fraîches
Sauce liégeoise montée au beurre**

23€

Ou

Waterzooi de poulet à la gantoise

18€

Ou

**Civet de marcassin * – Légumes primeurs – Pommes
duchesses – Sauce grand veneur**

25 €*

Ou

**Polpettes sauce forestière – Pommes Amandine
Mescluns d'herbes – Mayonnaise à la ciboulette**

Desserts :

**Charlotte aux fruits rouges – Espuma framboise
Atisna cress**

9€

Ou

**Passion caramel – Espuma fruits de la passion
Crumble**

9€

HORAIRES

Mardi 12H00-14H30 18H00-21H30*

Mercredi 12H00-14H30 18H00-21H30*

Jeudi 12H00-14H30 18H00-21H30*

Vendredi 12H00-14H30 18H00-21H30*

** ouvert jusqu'à 22h30 les soirs de spectacles*

Samedi 18H00-22H30

Réservations :

04/223.43.24

denis.rutten@gmail.com

Bicode.eu



RESTAURANT
DU THÉÂTRE DE LIÈGE
PAR LE TRAITEUR LES CHEFS 