

Et la cuisine pétille ...

L'ALCHIMIE

ÉPICERIE
À MANGER



A partager ou pas ... à partir de 6.90 euros

- Tapenade olives vertes aux amandes
- Tapenade olives noires au chutney d'orange
- Rillettes de saumon Bio Irlande
- Rillettes de jambon d'Ardennes

Juillet 2022

Les planchettes de dégustation :

- | | |
|--|-------------|
| • Charcuteries de nos terroirs St Hubert | 15.90 euros |
| • Charcuteries ibériques | 21.90 euros |
| • Fromages affinés | 19.90 euros |
| • 4 saumons (gravlax, fumé, tataki) | 24.90 euros |

Pour épater ses papilles :

- | | |
|---|-----------------|
| • Foie gras de canard mi-cuit à la figue fraîche et son chutney | 19.90 euros |
| • Tataki de bœuf, tartare de betteraves au wasabi | 17.90 euros |
| • Carpaccio de bœuf, pesto basilic, pignons de pin, roquette | 15.90 euros |
| • Saumon Bio Irlande du moment, remoulade de pommes au fenouil | 21.90 euros |
| • Croquettes de crevettes artisanales | 16.90 euros/3 p |
| • Croquettes artisanales au vieux Bruges | 13.90 euros/3 p |
| • Fleurs de courgettes tempura, mozza parmesan | 15.90 euros/3 p |

Tous les soirs dès 19 heures :

- | | |
|---------------------------------|-------------|
| • Tarte flambée classique | 10.50 euros |
| • Tarte flambée gratinée | 12.50 euros |
| • Tarte flambée munster fermier | 14.90 euros |
| • Tarte flambée saumon fumé | 16.90 euros |

Les gourmandises :

7,90 euros

- Créations pâtisseries :
 - chocolat praliné, huile d'olive à la fève de cacao
 - tartelette citron vert mojito, glace vanille bourbon
- Créations glacées :
 - glace fleur de lait, fraise, caramel,
 - mascarpone, framboise, pistaches
 - parfait spéculoos vanille bourbon

L'ALCHIMIE | ÉPICERIE
À MANGER

