

Restaurant-Ecailler « Chez Louis »

*** * * NOTRE MENU DE FÊTES 2025 A 50 euros * * ***

(une entrée, un plat et un dessert au choix)

(Possibilité de prendre chaque plat hors menu, prix dès lors en regard)

Tous nos plats seront servis froids uniquement les 24 et 31 décembre
(indications pour les réchauffer)

Nos entrées

- Cassolette de queues de gambas rôties aux épices / tagliatelles de légumes colorés / jus bisqué des têtes / sésame grillé 23,50
- St Jacques en carpaccio / cœur de saumon fumé / petites de Zeebrugge / coulis mandarine / betteraves Chioggia & oignons pickles / nori 25,90
- Effiloché de cuisse de canard confite aux échalotes / filet de caille rôti / fine pommade de patates douces & potimarron / jus réduit truffé 24,90

Nos plats

- Duo de volaille cuite basse température & ris de veau caramélisés / papardelle au beurre / billes de courgettes colorées / crème au Vieux Porto morilles (+ 3€ au menu) 33,90
- Dos de cabillaud / carottes fanes confites aux agrumes / pommade de brocolis / jus de poulette à la crème de safran 29,80
- Parmentier de homard / mousseline de Bintjes aux jeunes princesses / jus réduit des carcasses façon homardine / vieux parmesan (+7€ au menu) 34,90

Nos desserts

- Tartelette au beurre artisanale / crémeux chocolat / mousse pralinée châtaigne / ganache pain d'épices / noisettes caramélisées / tuile soufflée chocolat blanc 11,00
- L'assortiment de fromages de la maison « La Patte Noire » / sirop de Liège / fruits secs / petit pain bio (+2€ au menu) 14,00

Également à emporter :

* Foie gras au torchon / confit de pommes & oignons rouges déglacé au vinaigre balsamique / brioche au beurre (26,50€)

* Nos croquettes fraîches : Vieux-Bruges (6,50€/p) / crevettes (8,50€/p)

* L'assiette de saumon fumé artisanal / brioche au beurre / citron vert / échalotes (17,50€ / 150g)

Menu et/ou plats disponibles

Les mercredis 24 & 31 décembre de 11h à 18h

Réservation indispensable

Numéro unique : 0475/46.60.23 (7j/7)

Notre écailler

sera ouvert aux mêmes dates pour vous permettre d'emporter nos plateaux de fruits de mer, homard et autres huîtres (www.chezlouis.be rubrique « écailler »)

La choucroute royale du Nouvel An (sur place ou à emporter)

Jeudi 1^{er} janvier midi et soir

N'oubliez pas de la réserver !

Fermé les mardi 23, jeudi 25 & mardi 30 décembre.

Congés annuels du vendredi 2 au samedi 10 janvier inclus. Reprise le mardi 13 janvier dès 19h.