

Restaurant-Ecailler « Chez Louis »

7, Chaussée de Jodoigne 1315 GLIMES

www.chezlouis.be

*** * * NOTRE MENU DE FÊTES A 45 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

- Saint Jacques & cœur de saumon en carpaccio / caviar / quinoa aux agrumes /
écume de céleri / pommes croquantes / vinaigrette passion 20,50
- Cannelloni de canard confit / foie gras / patates douces / crème de morilles
gratinée au vieux parmesan 20,50

Nos plats

- Suprême de pintade farcie aux champignons / duchesses aux truffes /
cocotte de légumes oubliés / crème de Porto au foie gras 22,90
- Dos de bar rôti aux épices / parmentier Dubarry / tombée de jeunes pousses /
romanesco & carottes confites / crémeux de homard 24,90

Nos desserts

- Misérable by Chez Louis / crème au beurre vanille / mousse chocolat noisettes /
tartare mangue, kiwi, grenades 11,00
- L'assortiment de fromages de la maison « A Table » / sirop de Liège /
fruits secs / petit pain 12,50

Menu et/ou plats disponibles

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

(sous réserve de disponibilité des stocks)

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)

Samedi 1^{er} janvier midi et soir

N'oubliez pas de la réserver !

Nous serons fermés le jeudi 23 en soirée, le samedi 25 et le dimanche 26 décembre.

Congés annuels du dimanche 2 au dimanche 9 janvier inclus.