

# **Restaurant-Ecailler « Chez Louis »**

7, Chaussée de Jodoigne 1315 GLIMES

[www.chezlouis.be](http://www.chezlouis.be)

## **\* \* \* NOTRE MENU DE FÊTES 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**

- St Jacques en carpaccio / cœur de saumon fumé / fregola / petites de Zeebruges / crémeux butternut / choux & oignons pickles 22,50
- Cassolette de queues de gambas rôties aux épices / tagliatelles de légumes croquants / jus bisqué des têtes / sésame grillé 22,50
- Lingot de foie gras comme une terrine / déclinaison autour de la pomme / confit d'oignons rouges au balsamique blanc / brioche au beurre (+3€ au menu) 25,50

### **Nos plats**

- Duo de ris de veau caramélisés & coucou de Malines / pappardelle au beurre / billes de courgettes / crème de Porto aux morilles (+3€ au menu) 29,90
- Dos de cabillaud rôti aux écrevisses / écrasée de Bintjes façon Dubarry / oignons caramélisés / carottes confites aux agrumes / jus de poulette à la crème de truffe 27,90
- Parmentier de homard / effiloché de chiconnettes caramélisées / mousseline de p. de terre aux jeunes princesses / sauce homardine & parmesan (+ 7€ au menu) 35,90

### **Nos desserts**

- La tartelette chocolat Valrhona / caramel beurre salé / mousse pralinée façon Ferrero Rocher / riz soufflé 11,00
- L'assortiment de fromages de la maison « A Table » / sirop de Liège / fruits secs / petit pain bio 12,50

#### **Également à emporter :**

\* Nos croquettes fraîches : Vieux-Bruges (5€/p) / crevettes (7€/p)

\* L'assiette de saumon fumé artisanal / brioche au beurre / citron vert / échalotes (15,90€ / 150g)

#### **Menu et/ou plats disponibles**

Les dimanches 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](http://www.chezlouis.be) rubrique « écailler »)

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

**Lundi 1<sup>er</sup> janvier midi et soir**

**N'oubliez pas de la réserver !**

**Congés annuels du mardi 2 au dimanche 7 janvier inclus.**