

Restaurant-Ecailler « Chez Louis »

7, Chaussée de Jodoigne 1315 GLIMES

www.chezlouis.be

*** * * NOTRE MENU DE FÊTES 2024 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

- Ris de veau caramélisés / poêlée de champignons des bois / couscous perlé / crème Porto morilles (+3€ au menu) 26,50
- St Jacques snackées / écrasée de topinambours à la truffe / fondue de jeunes poireaux / crème au vin jaune 24,80
- Saumon fumé d'Ecosse / King Crab & crevettes grises en cannelloni / fruits de la passion / coulis de poivrons rouges / brioche au beurre 25,50

Nos plats

- Suprême de pintade farcie aux champignons / écrasée de Bintjes façon Dubarry à la truffe / crème de foie gras / cocotte de légumes oubliés (+ 3€ au menu) 27,90
- Dos de cabillaud / duo de fregola sarda au beurre / carottes confites aux agrumes / lait de coco safrané 28,80
- Parmentier de homard / chiconnettes caramélisées / écrasée de patates douces / tombée de jeunes princesses / jus réduit des carcasses façon homardine / gratiné au vieux parmesan (+7€ au menu) 35,90

Nos desserts

- Génoise moelleuse vanillée / mousse praliné châtaigne / ganache chocolat / riz soufflé chocolat blanc 11,00
- L'assortiment de fromages de la maison « A Table » / sirop de Liège / fruits secs / petit pain bio (+2€ au menu) 13,00

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€/p) / crevettes (8€/p)

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

Menu et/ou plats disponibles

Les mardis 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)

Mercredi 1^{er} janvier midi et soir

N'oubliez pas de la réserver !

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