À la carte

Nos entrées froides

- Trio de zakouskis: caponata d'aubergines fumées et grenade (baba ganoush), guacamole, hummous — € 12,00
- Saumon mariné à la sauge & romarin, sauce miel-moutarde à la roquette — € 18,00
- 1/2 Homard à la mode de Bretagne — € 25,00
- Foie gras d'oie au torchon, confit d'oignons, pain d'épices — € 20,00
- Carpaccio de St-Jacques aux agrumes, fenouil, roquette, et poutargue — € 19,00
- Vitello tonnato alla piemontese — € 18,00
- 6 Huitres creuses Gillardeau n°3 — € 22,00
- 6 Huitres plates de Belon — € 25,00

Nos entrées chaudes

- Bisque de homard — € 15,00
- Cassolette de scampis, parme & peperoncino — € 14,00
- 1/2 Homard grillé, beurre blanc au Sancerre — € 25,00
- Croquettes au parmesan (2 pièces) — € 14,00
- Croquettes aux crevettes & à la bisque de homard (2 pièces) — € 18,00

Nos plats principaux

- Filet de faisan, sauce Armagnac — € 25,00
- Filet de biche, sauce Porto — € 31,00
- Saltimbocca alla romana — € 26,00
- Loup de mer à la sicilienne, (câpres, tomates séchées, pignons de pin, ail et citron) — € 29,00
- Barbue sauce au Greco di Tufo — € 29,00
- Châpon aux champignons, truffes et châtaignes (min 4 personnes) — € 38,00

Nos plats sont accompagnés de poire aux airelles ou jeunes carottes, endives braisées, haricots princesse et mousseline aux châtaignes & panais.

Menu de Noël — € 49.00

- Saumon mariné à la sauge & romarin, sauce miel-moutarde à la roquette

ou

- Foie gras d'oie au torchon, confit d'oignons, pain d'épices (+ € 2,00)

- Filet de faisan sauce Armagnac, poire aux airelles, endives braisées, haricots princesse et mousseline aux châtaignes & panais

ou

- Loup de mer à la sicilienne, endives braisées, jeunes carottes, haricots princesse et mousseline aux châtaignes & panais (+ € 4,00)

- Duo de mousse au chocolat à la fleur d'oranger et pannacotta à la vanille, fruits frais

Menu de Nouvel An — € 53,00

- 1/2 Homard à la mode de Bretagne (+ € 7,00)

ou

- Vitello tonnato alla piemontese

- Filet de biche sauce Porto, poire aux airelles, endives braisées, haricots princesse et mousseline aux châtaignes & panais (+ € 5,00)

ou

- Barbue sauce au Greco di Tufo, endives braisées, jeunes carottes, haricots princesse et mousseline aux châtaignes & panais

- Tiramisù aux amandes et amaretto

Nous vous proposons également des plateaux de fromages affinés. Un large choix de vins Italiens et Français, ainsi que Prosecco et zakouskis de circonstance seront en vente au bar de l'Atelier quand vous viendrez retirer vos commandes.

Dernière commande le **21 décembre** pour Noël et le **28 décembre** pour le réveillon de Nouvel An. Vous pouvez commander par téléphone ou email.

forchetta vino

atelier - traiteur - table d'hôtes

Paolo Coppolecchia

Vous propose une sélection de plats et menus pour ces fêtes 2023 et vous souhaite de joyeux moments en famille.

Hoornzeelstraat 24
3080 Tervuren
T 02 767 46 44
M 0473 28 41 90
paolo@forchettaevino.eu
www.forchettaevino.eu