

SEMAINIER

39 euros

*Disponible
uniquement au
déjeuner*

Lundi

*Poireaux vinaigrette,
Coquillages et algues*

*Poitrine de veau confite,
Gremolata, écrasé de
pommes de terre*

Tarte Tatin

Jeudi

*Maquereaux fumés
Choux -fleur*

*Pancetta, salade de
lentilles au jus*

Mille-Feuilles

Mercredi

*Raviole de volaille
Et foie gras*

*Cabillaud confit, céleri rave,
Beurre blanc au poivre de
Sichuan*

Opéra, glace café

Mardi

*Croustillant de
canard, sauce Porto*

*Merlu, carottes
gingembre et curry*

Profiteroles

Vendredi

Œufs mayonnaise

*Cuisse de volaille
Aux épices Cajun,
Patates douces*

*Tarte citron
Meringuée et basilic*



LA
MAISON
ALYETTE

*Dans l'esprit d'une ancienne maison bourgeoise,
La Maison Alyette est avant tout,
un hommage à Alyette de la Sablière,
mais aussi à la cuisine française.*

POUR PATIENTER

TERRINE DE LOGGUÉNOLÉ	15
CROMESQUIS (6 pièces)	15
HOUMOUS	8

ENTRÉES

Foie gras de canard, chutney pomme ananas	22
Champignons, cresson et noisettes	18
Carpaccio de Saint-Jacques, agrumes	22
Soupe du moment	15

PLATS

(Avec une garniture au choix – sauf risotto)

Encornets en persillade	28
Pêche du jour	28
Risotto d'épautre, potimarron, ricotta et noix	27
Côte de bœuf, Béarnaise À partager	40/Pers.
Magret de canard aux épices et figues	32

GARNITURES

Purée de pommes de terre	Tombée d'épinards frais
Pommes de terre sautées	Cocotte de légumes
Riz pilaf	Salade verte

DESSERTS

Assiette de fromages affinés	14
Tarte figue-framboise À partager	12/Pers.
Fondant chocolat noisette	12
Vacherin pomme-estragon	12
Poire Belle-Hélène	12

Nos équipes se feront un plaisir d'organiser
un repas sur mesure pour les plus petits.

*Prix nets en euros, taxes et service compris
Provenance des viandes et poissons : France, U.E.
Liste des allergènes et plats végétariens disponibles sur demande*