

une fois toutes les lunes



Ni resto, ni table d'hôtes... tout simplement chez nous !

Menu des vendredi 3 et samedi 4 avril au soir

Menu all in
avec apéritif maison
accompagnement vins découverte
café & douceurs

Tout compris: 59€

menu de la lune du printemps

Les trois mises en bouche

Entrée au choix :

1A) Beignets de scampis frits
et petite bisque de carcasses légèrement tomate

ou

1B) "Religieuses" au fromage de chez nous, petite salade
et sirop caramélisé pimenté

Plat au choix :

2A) Moules tagliatelles de calamars, poivrons confits
risotto, jus mousseux au vin blanc et thym infusé

ou

2B) Bœuf basse température, laqué minute,
écrasée de pommes de terre, réduction de vin rouge et de fond brun,
petite tuile fromagée

Dessert au choix:

3A) Comme dans un sous-bois :
Bolet glacé meringué, amandes grillées et sauce Chokotoff caramélisée

ou

3B) Comme dans un sous-bois printannier :
Bolet glacé meringué, amandes grillées et fruits rouges pour accompagner

Votre réservation est obligatoire

*Si vous êtes allergique ou végétarien,
nous pouvons aussi adapter notre menu*

Menu
de la lune du printemps : 44€

Pour un maximum de fraîcheur et un minimum de gaspillage et afin d'assurer un prix correct nous sommes obligés de travailler uniquement sur réservation et cela le week-end avant le "resto". Le 29 mars.

Il suffit d'inscrire la Date, votre Prénom et Nom, le nombre de personnes et si possible le type de menu (44 ou 59€) Précisez aussi les choix .

Exemple : Christophe BERLI : ven 05/03 : 4x59, 3x1A, 1x1B, 1x2A, 3x2B et 2x3A, 2x3B

Envoyez le tout soit par eMail: reservation@unefoistoutesleslunes.be, soit par SMS au 0484 34 25 84 ou par téléphone au 084 47 82 98.

RESERVATION de DERNIÈRE MINUTE? Il nous reste quelques fois une table de libre • Tentez votre chance en dernière minute et n'hésitez pas à nous contacter .

Rue St-Jean, 8 • 6987 Rendeux

www.unefoistoutesleslunes.be