

une fois toutes les lunes



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

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

Tout compris: 59€

**Menu des vendredi 28 et samedi 29 juin
et vendredi 5 et samedi 6 juillet au soir**

menu de la lune d'été

Les trois mises en bouche

Entrée au choix :

1A) Tartare de bœuf à l'italienne, vieux parmesan, roquette, tomates semi-séchées et brique de mie grillée

ou

1B) Cannelloni de langoustines à la ricotta et réduction de jus de carcasses légèrement tomate

Plat au choix :

2A) Filet de veau, juste rosé, cuit en basse température, légumes de saison caramélisés, doux gratin au brie de Meaux et sauce "KivaÅvek"

ou

2B) Risotto aux deux saumons, asperges sautées minute et sauce douce en compagnie

Dessert au choix:

3A) Parfait glacé aux bonbons "violette Gicopa" et soupe de fruits rouges

ou

3B) Le petit gâteau frais au chocolat, rien que du chocolat... ou presque



Votre réservation est obligatoire

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

**Menu
de la lune de l'été: 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". De préférence avant le 21 juin pour les 28 et 29 juin et le 30 juin pour les 6 et 7 juillet.

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 : 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

Tous nos produits sont frais du marché et faits "maison"