



MENU 4 SERVICES 84.95

Entrées froides

- Marbré de foie d'oie et de canard, chutney de mangues, brioche
ou
Carpaccio de saumon d'Ecosse mariné à l'aneth, toasts
ou
Demi homard Belle-Vue ou à la plancha, beurre aux algues

Entrées chaudes

- Ragoût de coquilles Saint Jacques de Dieppe aux petits légumes, fleuron
ou
Feuilleté aux champignons des bois
ou
Saumon mi-cuit aux mangues, sauce au champagne

Plats

- Filets de sole et crevettes grises d'Ostende sauce Homardine,
pommes Duchesse et fleuron
ou
Emincé de blanc de faisán sauce Porto et morilles, pommes Amandine
ou
Blanquette de ris et rognon de veau au Noilly et Sherry,
pommes Amandine

Desserts

Pour Noël

- Gâteau bûche au moka
ou
Gâteau bûche au chocolat

Pour Nouvel An

- Cœur de l'an au moka
ou
Cœur de l'an au chocolat

À LA CARTE

Entrées

- Marbré de foie d'oie et de canard, chutney de mangues, brioche
17.95
- Ragoût de coquilles Saint Jacques de Dieppe aux petits légumes, fleuron
20.95
- Croquettes aux crevettes grises d'Ostende, citron et persil frit à part
13.95
- Carpaccio de saumon frais Red Label, toasts
17.95
- Fondus au parmesan, citron et persil frit à part
13.45
- Tomates aux crevettes grises d'Ostende
17.95
- Mixte croquette aux crevettes et fondu au parmesan,
citron et persil frit à part
13.95

Plats

- Filets de sole et crevettes grises d'Ostende sauce Homardine,
pommes Duchesse et fleuron
25.95
- Filet américain, pommes frites
(recette inventée par Joseph Niels en 1924)
19.45

EXCLUSIVITÉ POUR LES FÊTES

- Filet américain royal, pommes frites
Servi avec une boîte de Royal Belgian Caviar Gold Label (30gr)
56.95
- Vol-au-vent de poulet fermier, riz Basmati
18.95
- Choucroute garnie à l'Alsacienne, purée de pommes de terre
19.45

- Emincé de blanc de faisán sauce Porto et morilles, pommes Amandine
25.95
- Blanquette de ris et rognon de veau au Noilly et Sherry,
pommes Amandine
27.95

Desserts

- Tarte du jour
6.45
- Mousse au chocolat belge
6.95

Coffret de vins

Formule 1 - 44.50

- Une demi-bouteille de champagne brut maison
Une demi-bouteille de Château Puy Blanquet Saint Emilion MC 2015
Une demi-bouteille de Sancerre Blanc H.Bourgeois Chavignol MD 2019-20

Formule 2 - 85.50

- Une bouteille de champagne Gimonnet Brut Blanc de Blanc
Une bouteille de Sancerre Blanc H.Bourgeois Chavignol MD 2020
Une bouteille de Château Clauzet Saint Estèphe MC 2016

Vous pouvez commander votre repas de fêtes sur
notre webshop www.alfred-shop.be.

La date limite pour **Noël** est le **21 décembre**, et pour
le **Nouvel An** le **28 décembre**.

Les horaires de livraison et de vente à emporter
restent identiques.

Livraison: 18h00 à 20h30 / Vente à emporter au
restaurant Au Grand Forestier: 17h00 à 20h30

Adresse de la vente à emporter : 2, Avenue
du Grand Forestier, 1170 Watermael-Boitsfort.

Pour les réveillons des **24 et 31 décembre**, les
horaires de **livraison** et de **vente** à emporter
s'étendent **de 10h00 à 15h00** afin de permettre à
notre personnel de fêter la fin d'année en famille.

