

LE RESTAURANT
DU QUARTIER LATIN

*Quartier
Latin*
★★★★

HOTEL-RESTAURANT

Les entrées

Entrées froides

- Six huîtres creuses de Bretagne 12,90
- Marinière de saumon d'écosse, huile d'olive, échalotes et piment doux 12,90
- ♥ **Emincé de Saint-Jacques** marinées au citron vert et huile de noix sur un éffiloché de salade de chicons 13,90
- Carpaccio de betteraves rouges, quenelle de chèvre frais aux herbes, salade à l'huile de noix 12,90
- Carpaccio de bœuf, salade roquette à l'huile de truffes, copeaux de parmesan 12,90
- Terrine de foie gras de canard cuit au torchon 15,90
- Terrine de campagne « Maison », salade de saison 12,90

Entrées chaudes

- Soupe de poissons de roches, rouille et croûtons 12,90
- ♥ **Brandade de cabillaud** et son œuf de ferme 13,90
- Croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord 12,90
- Fricassée de scampi, crème au curry léger 13,90
- Fondue au parmesan « Maison » 10,90
- Véritable toast aux champignons de Paris 12,90
- ♥ **Les six escargots** « Gros gris de Namur », beurre à l'ail 13,50
- Poêlée de caille sur une salade de lentilles à la moutarde de Meaux, copeaux de foie gras 13,50
- Hamburger de foie gras et ris de veau, chutney oriental aux épices 16,50

Les salades

- Salade océan 12,50
Saumon fumé, haricots verts, crevettes grises, dressing yaourt, œufs durs et poêlée de calamars
- Salade César 12,50
Dés de poulet grillé, croûtons, copeaux de parmesan, anchois, vinaigrette à la moutarde
- Frisée aux lardons 11,90
Frisée, lardons rôtis, œuf de ferme poché, vinaigre de framboise
- Salade du chef 13,50
Laitue, crudités, crevettes grises et chèvre chaud pané
- Salade retour de la montagne 12,50
Salade, pommes de terre rissolées, lardons, oignons, haricots, toast de chèvre chaud et vinaigrette au miel
- ♥ **Salade Grammat** 13,90
Salade, haricots verts, gésiers confits, magret de canard fumé, copeaux de foie gras et vinaigrette à l'huile de noix

Les grandes assiettes

- Festival de la crevette 25,00
Pomme de terre aux crevettes, cocktail de crevettes bouquets, bisque, croquette aux crevettes et salade de chicons aux crevettes
- ♥ **Autour des produits de la mer** 25,00
Huîtres, saumon fumé, coquillages, soupe de poissons, mini brandade
- Autour du cochon 25,00
Jambon cru, jambon grillé, terrine, saucisson, rillettes, tête pressée et crudités

Plats Brasserie

- Les savoureuses boulettes maison, frites et sauce tomate 13,50
- Jambonneau rôti béarnaise, pommes frites 16,90
- Vol au vent de volaille, pommes frites 15,90
- Spare ribs caramélisés au miel, salade de crudités, frites 16,90
- Cuisse de canard confite aux lentilles vertes du Puy 17,50
- ♥ **Blanquette de veau** : à l'ancienne 17,90
avec ris de veau 21,50

Américains

- Quartier Latin (traditionnel) 16,90
- ♥ **Féroce d'Américain** (légèrement pimenté) 16,90
- Nature (à préparer soi-même) 16,90

Les pâtes

- Spaghetti bolognaise 10,90
- Pâtes aux fruits de mer, tomates et basilic 16,50
- Linguine sautées aux légumes, pesto et pignons de pin 13,50
- Fricassée de pâtes façon carbonara 12,50

Le Quartier Latin Junior

- Spaghetti bolognaise 9,00
- Roulé de sole aux petits légumes 10,50
- Petit filet de bœuf grillé 13,50
- Bouchée à la reine 10,50
- Américain Junior 10,50
- Boulette sauce tomate, frites 9,00

Les poissons

- Saumon de fontaine : julienne de légumes, épinards et riz sauvage 18,90
- Daurade : servie entière grillée à l'huile d'olive et basilic frais 23,50
- Sole (300 gr) : simplement meunière, pommes natures persillées 23,50
- ♥ **Cabillaud vapeur tout simplement**, épinards et mousseline servie à part 22,90
- Dos de lotte à l'étuvée de poireaux, crème aux crevettes grises, purée de pommes de terre à l'huile d'olive 23,90

Le homard

- | | 1/2 (250 gr.) | entier (500 gr.) |
|--|---------------|------------------|
| - Belle Vue : la meilleure façon de le déguster | 32,50 | 50,00 |
| - Braisé au four sur un lit de petits légumes, beurre blanc aux fines herbes | 32,50 | 50,00 |

Les viandes et volailles

- ♥ **Côte de cochon de Nassogne** façon Grand-mère, lardons et champignons 19,90
- Magret de canard rôti au four laqué au miel et graines de sésame 19,90
- Carré d'agneau rôti au four à la fleur de thym, gratin dauphinois 23,90
- Fricassée de volaille de ferme à la crème parfumée à la truffe 19,90
- Ris de veau braisé, crème aux morilles et pommes rissolées 24,90

Sur le Grill

- ♥ **Tranche épaisse de jambon grillée**, béarnaise et frites 16,50
- Entrecôte de bœuf, 250 gr 18,90
- Filet pur de bœuf, 250 gr 23,90
- Sauces : béarnaise, poivre noir, champignons 4,90
- Salade verte ou crudités 4,90



■ A la découverte des meilleurs produits de la région 35,00

Terrine de campagne « Maison », salade de saison

Ou

Carpaccio de betteraves rouges, quenelle de chèvre frais aux herbes, salade à l'huile de noix

Ou

Les six escargots « Gros gris de Namur », beurre à l'ail

• • •

Saumon de fontaine, julienne de légumes, épinards et riz sauvage

Ou

Côte de cochon de Nassogne façon Grand-mère, lardons et champignons

Ou

Cuisse de canard confite aux lentilles vertes du Puy

• • •

Biscuit coulant au chocolat et gingembre

■ Menu Gourmand 55,00

Six huîtres creuses de Bretagne

Ou

Emincé de Saint-Jacques marinées au citron vert et huile de noix sur un effiloché de salade de chicons

• • •

Dos de lotte à l'étuvée de poireaux, crème aux crevettes grises

Purée de pommes de terre à l'huile d'olive

Ou

Hamburger de foie gras et ris de veau, chutney oriental aux épices

• • •

Carré d'agneau rôti au four à la fleur de thym, gratin dauphinois

Ou

Côte de biche, tombée de choux de Bruxelles aux lardons, sauce poivrade

• • •

Eventail de desserts « Maison »

Les Apéritifs

- ♥ Coupe de Champagne 7,50
- Kirr Royal 7,50
- Véritable Kirr Vin 3,90
(Aligoté, crème de cassis)
- Martini Blanc / Rouge / Dry 3,30
- Gancia 3,40
- Campari 3,40
- Pisang Ambon 3,30
- Ricard 4,00
- Porto Blanc / Rouge 4,00
- Vieux Porto 10 ans d'âge 7,00
- Pineau des Charentes 4,00
- Picon Vin Blanc 5,00
- Sherry 3,90
- Maitrank 3,40
- Suze 3,75
- Muscat Beaumes de Venise 5,00
- San Pellegrino (sans alcool) 3,20

Les Cocktails

- ♥ Saint-Tropez 7,50
Framboises fraîches, vin blanc, méthode champenoise
- Pina Colada 7,50
Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas
- Mojito 7,50
Citron vert, rhum, menthe, sucre
- Caipirinha 7,50
Cachaça, citron vert, sucre
- Bloody Mary 7,50
Vodka, jus de tomates, jus de citron, épices

Les sans alcools

- Colibri 6,50
Jus d'orange, de citron, d'ananas, de mangue, grenadine
- Lotus bleu 6,50
Schweppes Tonic, jus de pamplemousse, sirop de menthe
- Ice Berg 6,50
Perrier, jus de citron, sorbet citron

Le Champagne

- Delabaye & Fils Brut 37,5 cl 29,00
75 cl 55,00
- Delabaye & Fils Rosé 75 cl 60,00
- R de Ruinart 75 cl 75,00
Magnum 150,00
- Rosé Ruinart 75 cl 99,00
- Blanc de Blanc Ruinart 75 cl 99,00

Les Whiskies

- J&B Old Scotch Whisky 4,75
- Johnnie Walker Red 4,75
- Bourbon 4 Roses 5,60
- Jack Daniel's 6,00
- Chivas Regal 6,00

OCTOBRE2011
madebypub.be

**Quartier
Latin**
★★★★

HOTEL-RESTAURANT



rue des Brasseurs, 2 - 6900 Marche-en-Famenne - 0032/84.32.17.13
contact@quartier-latin.be - www.quartier-latin.be
votre avis nous intéresse: feedback@quartier-latin.be