

LE PLATEAU APÉRITIF

DE L'ÉCAILLER :

bulots, bigorneaux, crevettes "pandalus"

ou

DU CHEF :

Roulade de bœuf au foie gras,
terrines de chevreuil,
boudin à la mandarine,
pain basque au saumon fumé et fines herbes,
crevettes "bouquet cristal"

COMPOSEZ VOTRE MENU :

ENTRÉE + PLAT

42€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

(Dessert de circonstance :
Bûche de Noël /coeur de l'An)

47€

13,-
/pers

EN ENTRÉE

LES COQUILLES SAINT-JACQUES

crevettes grises, sauce homardine,
tombée de poireaux

CARPACCIO DE ST JACQUES

huile vierge à la provençale

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLE

sur toast au pain d'épices et
pommes caramélisées

TERRINE DE CHEVREUIL ET FOIE GRAS

confiture d'oignons, toasts briochés

LES HUITRES AU CHAMPAGNE

(prêtes à être gratinées)

LE DUO DE CROQUETTES À LA TRUFFE

SAUMON FUME

tranché main, échalotes, persil, citron, toasts

LE 1/2 HOMARD EN BELLE-VUE

et ses garnitures (+10 €)

LE TOURTEAU EN BELLE-VUE

et ses garnitures (+10 €)

EN PLAT

SUPRÊME DE PINTADEAU farci aux marrons

sauce au foie gras, gratin dauphinois

CÔTE DE BICHE sauce "Grand Veneur"

aux éclats de grenade,
garnitures hivernales, gratin dauphinois

POÊLEE DE SAINT-JACQUES ET SCAMPIS

sauce homardine, risotto au parmesan,
légumes

VOL AU VENT DE LOTTE,

feuilleté maison, p. Amandine

CHOUROUTE BRASSERIE 5 VIANDES

p.purée

LE 1/2 HOMARD façon THERMIDOR,

poêlée de légumes, risotto (+12 €)

LE 1/2 HOMARD A LA TARTUFATA,

poêlée de légumes, risotto (+12 €)

TOURTEAU FARCI À GRATINER,

risotto, poêlée de légumes (+12 €)

Toutes les entrées et plats
peuvent être commandés
séparément du menu

NOS PLATEAUX

Coup d'Coeur crustacés (1ct) 44,00 €

1 tourteau, 5 crev. "bouquets Cristals",
crevettes grises non-épluchées, pandalus,
bulots, bigorneaux

+1/2 homard 70 €

Farandole des huitres (1ct) 42 €

Assortiment d'huitres :
12 huitres creuses et
4 huitres plates

P'tit Coup d'Coeur (1ct) 42,50 €

8 huitres de notre sélection, 4 palourdes,
1 clam's, 3 amandes, 3 bouquets Cristals,
crevettes grises NE, bulots, bigorneaux,
crevettes pandalus

+1/2 homard 75 €

Le Coup d'Coeur à 2 (2cts) 85 €

Plateau le P'tit Coup d'Coeur
doublé

Coup d'Coeur à Paris (2cts) 105 €

Plateau le P'tit Coup d'Coeur
doublé + 1 tourteau

Coup d'Coeur homard (2cts) 150 €

Plateau le P'tit Coup d'Coeur
doublé + 2 x 1/2 homard

L'Impérial (2cts) 167 €

Plateau le P'tit Coup d'Coeur doublé
+ 1 tourteau + 2 x 1/2 homard

COMPOSEZ VOTRE PLATEAU

prix/portion

Bulots	12,50
Bigorneaux	12,00
Crevettes "pandalus"	8,50
Crevettes "bouquets Cristals"	14,50
Crevettes grises non-épluchées	14,00
La langoustine	4,00 *
Le demi homard en "Belle-Vue"	36,00 *
Le tourteau en "Belle-Vue"	28,00 *

*prix susceptible de varier en fonction
du prix du marché

NOTRE SÉLECTION D'HUITRES

	3pcs	6pcs	9pcs
Boudeuse	7,50	14,50	21,00
Normande	8,50	17,00	25,00
Fine de Claire	9,00	18,00	26,50
Gillardeau	13,00	26,00	37,00
Belon n5 (la plate)	7,50	14,50	21,50

Notre traiteur
pour les fêtes

24-25-31/12 & 1/01

Le Coup
d'Coeur

010/41.31.34

Espace du coeur de ville 5,
1340 Ottignies

REJOIGNEZ-NOUS



coupdcoeur.ottignies



Le Coup d'Coeur



www.lecoupdcoeur.be

VEUILLEZ COMMANDER MAXIMUM 2 JOURS A L'AVANCE

LIVRAISON POSSIBLE*

Ne pas jeter sur la voie publique