

BIENVENUE



Bienvenue au Saint Hadelin, une escale bistronomique au cœur de Celles. Ici, notre Chef fort de 15 ans d'expérience comme cuisinier privé du Duc d'Espagne sublime les trésors de nos Ardennes et les produits du terroir.

Welkom bij Le Saint Hadelin, een bistronomisch adres in het hart van Celles. Onze Chef-kok, die 15 jaar lang de privé-kok van de Hertog van Spanje was, creëert voor u een verfijnde keuken waarbij lokale lekkernijen en Ardense producten centraal staan.

-NOS SUGGESTIONS-

Asperges (AA), accompagnées de saumon
Asperges (AA), vergezeld van zalm
Oeufs, coriandre fraîche - Eieren, verse koriander

-ONZE SUGGESTIES-

27€

Planche apéritive du chef à partager

Une généreuse planche composée d'une variété de charcuteries fines et d'amuse-bouches frais, chauds et froids. Servie pour deux personnes, sa composition varie selon l'inspiration du chef.

Apéritiefplank van de Chef om te delen"

Een rijkelijke plank met een variatie aan fijne vleeswaren en frisse, warme en koude hapjes.

Deze planken worden per 2 personen op tafel geserveerd en de samenstelling varieert naargelang de inspiratie van de chef.

16,50€ p.p

*Le restaurant est ouvert de 11h30 à 14h30 et de 18h30 à 21h30
Fermé le mardi et le mercredi, sauf jours fériés*

*Ons restaurant is geopend van 11u30 tot 14u30 en van 18u30 tot 21u30
Gesloten op dinsdag en woensdag, behalve feestdagen*

-NOS ENTREES-

Tataki d'agneau **24€**
Sauce guachile, sauce tuxta, pickles
d'oignons rouges

Foie gras au torchon, porto **26€**
Confiture figue-passion, pain
aux fruits secs

Scampis du chef

Crème de bisque parfumée à l'ail et légèrement
relevée

En entrée: 5 pièces de "scampis 13/15" **22€**

En plat : 9 pièces de "scampis 13/15" **28€**

Chèvre rôti **20€**

Gaufre salée, chèvre rôti au miel et au
thym, glace au lait de chèvre, noix

-NOS PLATS-

Vol-au-vent
Coucou de Malines **26€**
Frites maison et salade incluses

Joue de veau mijotée (fraîche) **38€**
Joue en cuisson basse température,
mousseline de patates douces, légumes

Poisson frais selon arrivage **30€**
Selon l'inspiration du chef

Rognons de veau frais - grillés **24€**

Grillés au thym et romarin, croquette
de pomme de terre, salade
sauce au choix:

- moutarde (**recommandée**)
- champignons
- poivre vert

Plat végétarien **28€**

Élaboré par le Chef selon les arrivages

Pièce du boucher - "Sélection du Chef" **38€ p.p.**

Minimum 2 personnes - Environ 30 minutes de cuisson
Pièce de minimum 600g

Frites maison et salade incluses, cuisson du chef

À découper et partager vous-même.

1 sauce maison comprise :

Champignons / Poivre vert /
Mont d'or / Béarnaise (faite minute)

Obus de bœuf grillé **28€**

Frites maison et salade incluses

Sauces maison :

- Champignons*
- Mont d'or*
- Poivre vert*
- Béarnaise (faite minute)**

*supp. €3.50 **supp. €4.00

-PLATS KIDS-

Réservés aux enfants jusqu'à 12 ans inclus

Steak enfant **14€**

Frites maison comprises, sauce au choix
(mayonnaise ou ketchup) salade sur
demande

Brochette de poulet grillé **14€**

Frites maison comprises, sauce au choix
(mayonnaise ou ketchup), salade sur
demande

Tagliatelles jambon crème **12€**

Supplément salade en accompagnement d'un plat : 3.50€

Possibilité d'un supplément de pain et de beurre: 3.50€

Possibilité d'un supplément de légumes chauds: 3.50€

Supplément frites maison en accompagné d'un plat : 3.50€

Sauces mayonnaise maison et ketchup: 0.90€

Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.

CARTE


Le Saint Hadelin



-NOS DESSERTS MAISON-

WOW

Douceur Pralinée Flambée **14€**

Biscuit sablé, cœur glacé au praliné, meringue italienne, flambé au Cognac-mandarine



Moelleux au chocolat **14€**

*Accompagnement boule de glace
+/-13min. de temps de cuisson*

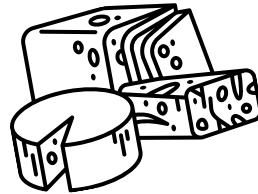
Café ou thé gourmand **14€**

Déclinaison de douceurs du moment



Belle-Hélène Signature **14€**

Poire pochée au sirop et à l'eau-de-vie de Poire Williams, cœur fondant au chocolat, glace vanille et amandes effilées



Assiette de fromage

Sélection de 3 fromages **16€**

Sélection de 5 fromages **20€**



Coupe de glace au choix **12€**

Accompagnement de chantilly frais

Coupe dame blanche

Coupe dame noire

Coupe colonel

Boule de glace au choix

Saveurs :

Vanille de Madagascar	3,50€	Stracciatella	3,50€
Chocolat	3,50€	Caramel au beurre salé	3,50€
Pistache	4€	Spéculoos	3,50€
Moka	3,50€	Fraise	3,50€
Sorbet citron	3€	Sorbet Passion	3€

Supplément sauce chocolat : 1€

Supplément chantilly : 1€

Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.