LE SAINT HADELIN
RESTO-BRASSERIE
LA BONNE TABLE DES VILLAGEOIS

# CARTE

## -NOS ENTREES-

La Planche apéritive du Chef **33€**
***(à partager pour 2 personnes)***
*Une généreuse planche composée de charcuteries fines et d'amuse-bouches chauds et froids, variant au gré de l'inspiration du Chef*

Poêlée de champignons des bois **18€**
*Poêlée servie avec des croûtons à l'ail et à la coriandre*

L'assiette du chasseur **19€**
*Assiette de charcuterie, sélection de charcuteries de gibier et salaisons de caractère, selon l'arrivage du moment.*

Scampis du chef **22€**
*Crème de bisque parfumée à l'ail et légèrement relevée 5 pièces calibre 13/15*

Croquettes de chèvre chaud **18€**
*Croquettes de fromage de chèvre fondant, servies sur un lit de salade fraîche, vinaigrette miel-moutarde, pickles d'oignons rouges et mélange de fruits secs*

## -NOS PLATS-

Le Vol-au-vent de Coucou de Malines **22€**
*Le véritable vol-au-vent traditionnel au Coucou de Malines, servi généreusement dans son feuilleté avec une salade fraîche*

Le Pavé de saumon cuit au four **26€**
*Pavé de saumon délicatement cuit au four, accompagné de légumes chauds du moment et de sa sauce béarnaise faite minute*

Cuisse de lièvre confite aux airelles **26€**
*Cuisse de lièvre longuement braisée, sauce poivrade aux airelles douces et ses légumes chauds de saison*

Carré de sanglier de nos Ardennes basse température **52€**
**Pour 2 personnes** – Environ 30 minutes de cuisson
*Salade incluse, cuisson du chef*
***À découper et partager vous-même.***
1 sauce maison comprise :
*Champignons / Poivre vert / Vin rouge échalotes/ Mont d'Or/ Béarnaise (faite minute)*

Scampis du chef **28€**
*Crème de bisque parfumée à l'ail et légèrement relevée, 9 pièces calibre 13/15 avec une salade fraîche*

Civet de cerf **28€**
*Civet de cerf mijoté, accompagné de navets, carottes et ses pruneaux.*

Pavé de céleri façon chasseur **22€**
*Pavé de céleri rôti, légumes chauds et sa sauce au vin rouge, échalotes et airelles*

Pavé de cerf **30€**
*Pavé de cerf servi avec sa salade fraîche*
1 sauce maison comprise :
*Champignons / Poivre vert / Vin rouge échalotes/ Mont d'Or/ Béarnaise (faite minute)*

Obus de bœuf grillé **28€**
*Belle pièce de bœuf servie avec sa salade fraîche.*

**Sauces maison :**

- *Champignons**
- *Poivre vert**
- *Vin rouge échalote**
- *Mont d'Or**
- *Béarnaise (faite minute)***

**supp. €3.50* ***supp. €4.00*

***Pour tous nos plats, l'accompagnement est au choix :***
*Frites fraîches, Croquettes ou Purée maison*

*Supplément salade en accompagnement d'un plat : 2.50€*
*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: 1.00€*

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.

LE SAINT HADELIN
RESTO-BRASSERIE
LA BONNE TABLE DES VILLAGEOIS

# CARTE

## -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*

### La Boulette de Veau Maison **12€**
*Une belle boulette de veau, sauce au choix (Liégeoise, Champignons, Poivre ou Sambre et Meuse) et frites fraîches.*

### Tagliatelles jambon crème **12€**




*Supplément salade en accompagnement d'un plat : 2.50€*
*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: 1.00€*

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.

LE SAINT HADELIN
RESTO-BRASSERIE
LA BONNE TABLE DES VILLAGEOIS

# CARTE



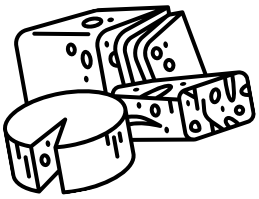
## -NOS DESSERTS MAISON-

### Moelleux au chocolat — 14€
*Accompagnement boule de glace*
*+/-13min. de temps de cuisson*

WOW

### Nougatine glacée — 14€
*Parfait glacé au miel, éclats croquants de pistaches et d'amandes torréfiées, escorté d'un coulis acidulé de fruits rouge.*

### Café ou thé gourmand — 16€
*Déclinaison de douceurs du moment*



### Assiette de fromage
*Sélection de 3 fromages* — 16€
*Sélection de 5 fromages* — 20€

### L'Harmonie Choco-Framboise — 14€
*Mousse au chocolat noir (Chocolat de Callebaut n°811) et framboises fraîches, larmes de coulis acidulé et tuiles cacao croustillantes. Sauce crémeuse au chocolat blanc et rhum servie à part en saucière.*



### Coupe de glace au choix — 12€
*Coupe dame blanche**
*Coupe dame noire**
*Coupe colonel*

**Vrai chocolat fondu au fourneau à la minute et crème chantilly maison*

### 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.