

# LUNCHS à L'AUBERGE DES 4 BRAS Philippeville

071/667238

3 services = 20 €/entrée + plat = 17 €/plat + dessert = 15 € servi du mardi au vendredi midi.

**En soirée du mardi au jeudi mais la formule 3 services et au prix de 25 €**

## **Semaine du 5 au 8 novembre**

Velouté de champignons **ou** Pêche au thon déstructurée **ou** Fondu au fromage

\*\*\*\*

Saucisse de Vencimont, potée aux carottes **ou** Mignon de porcelet, sauce à l'orange, pomme croquettes **ou** Dos de cabillaud poché, tombée d'échalote, mousseline à la Lupulus blonde, pommes nature

\*\*\*\*

Tarte au riz ou Panacotta aux deux chocolats ou Petite assiette de fromages

## **Semaine du 12 au 15 novembre**

**( Ouvert le 11 à midi et fermé exceptionnellement le 14 novembre )**

Velouté de choux de Bruxelles, cappuccino aux fines herbes **ou**  
Toast aux champignons crème **ou** Cassolette de scampis au curry

\*\*\*\*

Bouchée à la reine, riz **ou** Steak haché aux trois poivres, pomme frites  
**ou** Pavé de saumon basse température, crème d'oseille, pomme purée **ou**  
Truite pochée, crème estragon, pomme duchesse

\*\*\*\*

Gratin de pamplemousses **ou** Tarte à la cassonade, glace vanille **ou**  
Petite assiette de fromage

## **Semaine du 19 au 22 novembre**

Velouté de volaille **ou** Oeuf cocotte à la brabançonne **ou** Calamars frits, sauce tartare

\*\*\*\*

Civet de marcassin à l'ancienne mijoté à la Black de Chinelle, pommes croquette maison **ou** Oiseau sans tête façon Clamart, purée fumée **ou**  
Filet de St Pierre à la dugléré pomme nature

\*\*\*\*

Poire belle hélène **ou** Tarte Brésilienne **ou** Petite assiette de fromages

### **Semaine du 26 au 29 Novembre**

Soupe paysanne **ou** Scampis frits, sauce tartare **ou** Toast hawaïen

Brochette d'agneau, crème à l'ail , pomme au four **ou** Hachis parmentier **ou**

Darne de saumon grillée, sauce béarnaise, pommes frites

Profiteroles, glace et chocolat chaud **ou** Tarte aux fruits **ou** Assiette de fromages

### **Semaine du 3 au 6 décembre**

Crème de panais, cappuccino de noisettes ou Wraps de saumon fumé Dawagne  
ou Cassolette de moules à l'ail

Lasagne maison, bolognaise et crème **ou** Escalope de dinde, sauce poivre vert, pommes  
croquette **ou** Filet de colin au safran de St-Pierre, riz

Parfait glacé à l'Amaretto **ou** Eclair au chocolat **ou** Petite assiette de fromages

### **Semaine du 10 au 13 décembre**

Soupe de poisson, croûtons et rouille **ou** Petite frisée aux lardons et vinaigre de framboises  
**ou** Planche de jambon de marcassin

Couscous à l'oriental, agneau et poulet **ou** Onglet moutarde à l'ancienne pomme frites **ou**  
Filet de lieue jaune poêlé , coulis de poivrons et coriandre, riz

Tarte aux abricots **ou** Dame-blanche **ou** Assiette de fromages

### **Semaine du 17 au 20 décembre (dernier lunch de l'année 2019)**

Crème de brocolis, écume de roquefort **ou** Rillettes de truite fumée, crème de raifort  
**ou** Scampis snackés, tomate et pesto

Aiguillette de volaille entre Sambre et Meuse pommes croquette **ou**

Pavé de boeuf grillé, sauce choron, pommes frites **ou** Filet de colin pané, sauce tartare,  
salade, pommes de terre rôties

Pain perdu **ou** Crêpe mikado **ou** Petite assiette de fromages