

Nos planches à partager

| | |
|--|-------|
| Planche de charcuterie Jambon Pata Négra 36 mois, bœuf séché maison, pipe Ardennaise, rillette de bœuf et condiments | 18,00 |
| Planche mixte Jambon Pata Négra 36 mois, Boeuf séché maison, fromages de Chimay & Vieux Bruges. | 21,00 |
| Planche Terre et Mer Jambon Pata Négra 36 mois, Secreto N°7, Sardine millésimé, rillette aux saumons, bœuf et condiments | 26,00 |

Entrées

| | |
|---|-------|
| Carpaccio de Boeuf Secreto Rubia Gallega n°7 maturé, aux 7 épices | 17,00 |
| Croquettes maison Au fromage | 13,00 |
| Aux crevettes grises | 16,50 |
| Au cochon de lait, sauce ravigote | 13,00 |
| Trio | 20,50 |
| Os à moelle fendu Rôti au thym, pain grillé et fleur de sel | 12,00 |
| Saumon fumé Crème au miel et moutarde, aneth | 17,50 |
| Salade de chèvre Bardée de lard, sirop de Liège | 14,50 |
| Rillette de bœuf, mesclun de salade | 16,00 |

LES PLATS

Viandes et volaille

| | |
|---|-------|
| Tartare de bœuf maturé coupé au couteau Préparé en salle | 26,50 |
| Carré d'agneau en croûte de moutarde Façon moutardiers en croûte de moutarde, frites de polenta | 25,50 |
| Quart de poulet fermier cuit à la broche | 19,50 |
| Cochon de lait rôti aux herbes | 23,80 |
| Onglet Sauce et accompagnement au choix | 21,50 |
| Burger Bacon Rossini Bœuf maturé haché, crispy bacon, oignons, sauce BBO maison et laitue | 24,30 |
| Burger végétarien Grillades d'aubergines, oignons, tomates, salade verte et laitue, pesto | 17,00 |
| Burger Pouic Pouic Émincé de volaille, Maredsous, oignons, sauce tartare maison et laitue | 19,50 |

Poissons

| | |
|---|-------|
| Saumon Grillé à l'unilatéral, sauce béarnaise | 23,00 |
| Sole Simplement meunière | 32,50 |

Au billot

NOS VIANDES MATURÉES* GRILLÉES EN SALLE

La maturation permet de rendre la viande aussi tendre que possible et de renforcer son goût. Elle consiste à sécher la viande pour se débarrasser de l'eau qu'elle contient, à une température entre 0,5° et 2° durant 4 à 8 semaines dans un frigo de maturation.

Nos pièces de viande sont découpées et maturées sur place.

**CONSULTEZ NOTRE TABLEAU POUR LEUR DISPONIBILITE*

Etats-Unis

Reconnue dans le monde entier pour sa tendreté, sa succulence et son goût unique, la Black Angus USA est une viande d'exception.



Espagne

Avec sa chair rose et fine, elle offre une saveur aromatique et persillée très agréable en bouche. Un pur délice.



Suisse

Les amateurs apprécieront son goût légèrement épicé et salin, dû certainement à sa proximité avec l'océan.



Belgique

Les amateurs apprécieront son goût légèrement épicé et salin, dû certainement à sa proximité avec l'océan.



France

Elle présente des saveurs animales et himniques fortes, nettes et prolongées.



Sauce au choix (en supplément 3,00€) :

Béarnaise, Château d'Arville, bœuf corsé à la moelle, échalotes, champignons du moment, périgueux.

Accompagnement au choix (en supplément 5,00€) :

Os à moelle, frites blanc de bœuf, pommes grenailles, coquillettes façon risotto, épinards frais, salade de blé, mesclun, légumes à l'huile d'olive, poêlée de champignons du moment

MENU DU MARCHÉ | 3 services | 37 €

Avec la sélection de viandes maturées | 55 €

Accompagnez votre Menu du Marché
avec notre sélection de vins à discrétion

(+ 20 €)

Dessert au choix
(consultez notre carte des desserts)

**Le Pannenhuis organise aussi
vos banquets, repas d'entreprise etc.**

Menu sur demande par e-mail/téléphone :
levieuxpannehuis@belgacom.net / 02- 425 83 73

*Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire à un ingrédient ou une boisson en particulier, merci de nous en informer à l'avance.
Nous en tiendrons compte dans la mesure du possible.*