

Marché National

THÉÂTRE NATIONAL WALLONIE-BRUXELLES

Menu de fêtes 2020

1 LITRE DE BISQUE DE HOMARD À L'ACHAT DE 3 MENUS 3 SERVICES

À PARTAGER POUR L'APÉRITIF

Bisque à la citronnelle (bouteille 1 litre)	14€
Gravelax de saumon, crème fleurette, blinis maison	16€
Terrine de foie gras, brioche maison, confit d'oignon.....	22€

ENTRÉES

Ravioles de homard, beurre blanc de jus lactofermenté, salicornes, poivre de Sichuan.....	18€
Pressé de poisson (raie, lotte, saumon), mayonnaise au safran, herbes fraîches.....	15€
Mi-cuit de foie gras au 5 poivres, brioche maison, confit d'oignon et kumquat	16€

PLATS

Caille farcie à la pistache verte, jus truffé, salsifis fumés, pommes bouchons	19€
Civet de biche, croquettes de butternut et noisette, ballotin de racines	16€
Papillote de Turbot aux morilles et vin jaune, pomme de terre	23€

DESSERT

Bûche de Noël pralinée, chocolat, conférence..... (2-4-6 pers.)	12-18-25€
-----------------------------------------------------------------	-----------

Marché National

THÉÂTRE NATIONAL WALLONIE-BRUXELLES

Carte des vins

BULLES

Bagnost Champagne 1° Cru brut Cuvée Sélection 26,3€
Pinot noir 1/3, pinot meunier 1/3, chardonnay 1/3 (apéritif, desserts)

BLANCS

Domaine F. Chidaine / Touraine / Sauvignon 2019
100% Sauvignon (entrées poisson, homard) 13,3€

Domaine Gardiés / Côtes du Roussillon / Les Glacières 2019
Grenache gris, grenache blanc, macabeo et roussanne (Foie gras) 17,4€

Domaine Rijckaert / Arbois/ Chardonnay 2018
100% Chardonnay (Turbot, homard) 18,9€

La Cave de Pouilly-sur-Loire/ Pouilly-Fumé / Cuvée Bailly 2018
100% Sauvignon (poisson, homard) 21,4€

Camin Larredya, Grussaute / Jurançon sec / la Part Davant 2018
Gros manseng (foie gras) 22,8€

Dom. de Bellivière , Nicolas / Jasnières / Prémices Chenin 2019
100% Chenin, demi-sec (foie gras) 23,7€

Domaine J.-C. Bessin / Bourgogne / Chablis Vieilles Vignes 2018
Chardonnay (apéritif, entrée poisson, homard) 26,1€

Domaine des Marnes Blanches / Côtes du Jura / Savagnin 2018
100% Savagnin (Turbot) 27,5€

ROUGES

Domaine des Corbillières, Barbou / Touraine / Cuvée des Dames 2017
Pinot Noir, gamay (apéritif, viande) 14,9€

Domaine de la Marfée, Hasard / Languedoc / Les gamines 2016
Mourvèdre 50%, syrah 40%, grenache 10% (viandes, desserts) 18,4€

Clos du Caillou, Vacheron / Côtes du Rhône / Le Caillou 2019
Grenache 80% / Syrah / Mourvèdre / Cinsault (viande) 17,9€

Domaine Bel Air / Bourgueil / Les vingt lieux dits 2018
100% Cabernet Franc (viande, desserts) 18,1€

Domaine Jasmin / Rhône Nord / La Chevalière 2018
Syrah 100% (plats viande) 19,3€

Domaine Elian Da Ros / Côtes du Marmandais / Vignoble d'Elian 2017
Cabernet franc 50%, merlot 30%, syrah 20% (viande, desserts) 20,4€

Domaine Arlaud / Bourgogne / Roncevie 2018
Pinot noir (viandes) 27,9€