

Menu à 58€

Sélection des vins 22€

(Menu servi par table)

Le restaurant PhilFa vous propose son menu

Saint Valentin

du jeudi 12 au samedi 14 inclu

La soirée du 14 nous ne servirons que ce menu -pas de carte-

Le crémant d'Alsace rosé et ses amuses bouches



Saint-Jacques en carpaccio, herbes fraîches, agrumes et citron vert

ou

Foie gras de canard en terrine, brioche et glace au chocolat blanc



Veau (le filet), cerises du nord, pleurotes, purée de pomme de terre, céleri

ou

Cabillaud en filet, légumes croquants, nouilles chinoises, crème battue et bisque de crustacés



Glace pistache, sorbet framboise, éclats de meringue et quenelle de mascarpone à la vanille



MENU DU MOMENT

Entrée - plat : 35€

Entrée - plat - dessert : 40€

Entrées

Saumon poelé sur lit de salade, germes de soja croquants, tomates marinées, vinaigrette au sesame et pignons de pins

ou

Veau façon vitello tonnato roquettes, parmesan

Plats

Porcelet saumuré, miel moutarde, choucroute au confit de canard et purée de pomme de terre au persil

ou

Lotte, wok de légumes, lait de coco et curry riz basmati

Desserts

Mousse au chocolat, glace au café façon cappuccino

ou

Sorbet mangue, glace coco et bananes

Assiettes à partager : à l'apéro ou en entrée

Charcuteries, fromages et rillettes	2 pers. - 17,00 / 3-4 pers. 22,00
Assortiment de minis croquettes - 6 pièces	16,00
Scampis frits sauce tartare	18,00
Foie gras et ses taosts briochés	27,00
Potatos aux herbes et curry / mayonnaise	10,00
Croquette au fromage - 2 pièces	18,00
Croquette aux crevettes - 2 pièces	23,00
Minis baguettes (6), camembert chaud et dés de jambon au paprika	20,00

Les salades

Salade de volaille marinée, sauce soja aigre-doux, noix de cajoux	26,00
Salade aux lardons et burrata, crème chaude au balsamique	25,00

Les poissons

Saint-Jacques, petits légumes, safran, herbes, spaghettis	27,00
Solettes meunières, frites, salade mixte	29,00
Saumon poelé servi mi-cuit, beurre à l'ail, salade de choux blanc, purée	27,00
Assiette gratinée de scampis, Saint-Jacques, solette, légumes, bisque, purée	34,00

Les viandes

Tartare de boeuf façon thaï, roquettes et potatoes	25,00
Tarte de boeuf coupé au couteau préparé, salade et frites	23,00
Boulettes à la liégeoise, frites	22,00
Boeuf en tagliate, pesto, parmesan, roquette et pâtes	29,00
Escalope de veau pannée, jambon, fromage, champignons et pâtes	27,00
Blanc de volaille façon coq au vin et frites	26,00
Burger de boeuf, chorizo, oignons confits, petite salade et frites	26,00
Entrecôte de boeuf, poivre vert, salade et frites	35,00
Parmentier de confit de canard, choucroute et saucisson polonais	28,00

Plats végétariens

Poêlée de champignons, burrata, minis baguettes au basilic	19,00
Raviolis ricotta et épinard crème au herbes	22,00

Pour les bambins - jusqu'à 12 ans

Boulette à la liégeoise	12,50
Pâtes au jambon et fromage	10,00