



Les 5, 6, 7 & 12, 13, 14  
**MARS 2021**

# - MENU -



**Kiwanis**<sup>®</sup>  
CLUB MOUSCRON



**Tradeco**  
BORN TO BUILD



## Plat « Brasserie du Bœuf » (15€)

*Tête de Veau en tortue, Pommes de terre persillées.*

## Plat « Signature Bœuf Gras » (25€)

*Filet pur de bœuf « Rossini », Petits légumes au miel, Pommes Fondantes, Jus réduit au Porto.*

## Menu « Bœuf Gras » (40€)

*Salade de queue de bœuf aux asperges nouvelles. Coulis de cresson.*

\*\*\*\*\*

*Cœur de contrefilet rôti au Beaujolais, Primeurs.*

\*\*\*\*\*

*Mousseline cuberdon-vanille-basilic.*

**Réservation :** 056 33 12 87 ou [info@blommerie.com](mailto:info@blommerie.com)

**Au plus tard avant le 03/03/2021 - 13h00**, pour les retraits du 1<sup>er</sup> week-end (5, 6 et 7 mars 2021)

**Au plus tard avant le 10/03/2021 - 13h00**, pour les retraits du 2<sup>e</sup> week-end (12, 13 et 14 mars 2021)



**GASTON VOUZOTE**

BRASSERIE AUTHENTIQUE

### Plat « Brasserie du Bœuf » (15€)

*Boulette de bœuf aux épices « chermoula », œuf et boulghour aux fruits secs.*

### Plat « Signature Bœuf Gras » (25€)

*Filet pur façon « Rossini », gratin dauphinois, garniture de légumes.*

### Menu « Bœuf Gras » (40€)

*Tartare de bœuf, mimolette, noisettes torréfiées, endives crues à l'huile de noix.*

\*\*\*\*\*

*Osso Bucco de veau à la tomate, linguinis au basilic, vieux parmesan.*

\*\*\*\*\*

*Crème de citron vert et meringue.*

**Réservation :** 056 48 48 20 ou [info@gastonvouzote.be](mailto:info@gastonvouzote.be)

**Au plus tard avant le 03/03/2021 - 13h00**, pour les retraits du 1<sup>er</sup> week-end (5, 6 et 7 mars 2021)

**Au plus tard avant le 10/03/2021 - 13h00**, pour les retraits du 2<sup>e</sup> week-end (12, 13 et 14 mars 2021)



## Plat « Brasserie du Bœuf » (15€)

*Joue de bœuf, sauce à la Bush caractère. Purée et petits légumes.*

## Plat « Signature Bœuf Gras » (25€)

*Ris de veau braisé, sauce à la truffe. Purée à la truffe, chicon braisé.*

## Menu « Bœuf Gras » (40€)

*Croquette de joue de bœuf. Salade mixte, mayonnaise raz el hanout, légumes pickles.*

\*\*\*\*\*

*Bouillie de Bœuf Basse température (36 heures), sauce parapluie truffée. Brunoise de légumes de saison, consommé de bœuf à l'ancienne*

\*\*\*\*\*

*Dessert By Dufour Chocolat : Quenelle de mousse onctueuse au chocolat, Croquant au chocolat et pistache, Brownie et Structure de fruits.*

**Réservation :** 056 34 28 70

**Au plus tard avant le 03/03/2021 - 13h00**, pour les retraits du 1<sup>er</sup> week-end (5, 6 et 7 mars 2021)

**Au plus tard avant le 10/03/2021 - 13h00**, pour les retraits du 2<sup>e</sup> week-end (12, 13 et 14 mars 2021)



## Plat « Suggestion du Nano » (15€)

*Emincé de Volaille à la Thaïlandaise préparée par notre chef Alex du Nano, « comme préparé chaque année au Bœuf Gras ».*

## Plat « Suggestion de La Cloche » (25€)

*Noix d'Entrecôte Irlandaise (Rib-eye) 300g, Sauce Poivre Crème, Pommes de terre grillées, Salade fraîcheur.*

## Menu « Bœuf Gras », pensé et réalisé par les chefs MoResto – Le Savoir-fête (40€)

*Duo de saumon : en tartare et fumé maison, Pickels de Légumes croquants, Panko torréfié, Crémeux aux Herbes fraîches.*

\*\*\*\*\*

*Pavé d'Aloyau de Bœuf, Sauce Parisienne, Pomme de terre Macaire, Panier de Légumes.*

\*\*\*\*\*

*Délice au chocolat, Ganache montée, Noisettes caramélisées, Mangue fraîche.*

**Réservation :** 056 85 50 30 ou [vincent.coussement@moresto.be](mailto:vincent.coussement@moresto.be)

**Au plus tard avant le 03/03/2021 - 13h00**, pour les retraits du 1<sup>er</sup> week-end (5, 6 et 7 mars 2021)

**Au plus tard avant le 10/03/2021 - 13h00**, pour les retraits du 2<sup>e</sup> week-end (12, 13 et 14 mars 2021)

# LA RENAISSANCE

## Plat « Brasserie du Bœuf » (15€)

*Tartare de Bœuf, crème d'estragon, salade mesclun, frites belges maison.*

## Plat « Signature Bœuf Gras » (25€)

*Steak rôti Rossini (foie gras) sauce cognac, Pomme de terre Haselback et légumes.*

## Menu « Bœuf Gras » (40€)

*Salade de Pastrami de Bœuf et lardons de Magret de Canard fumé, figues, composition de légumes croquants, vinaigrette à la moutarde de Meaux.*

\*\*\*\*\*

*Brochette de Bœuf au pestou vert, Pomme Ardennaise, wok de légumes.*

\*\*\*\*\*

*Tiramisu au Spéculoos et Baileys, Crumble de chocolat.*

**Réservation :** 056 48 51 29 ou [info@larenaissance.be](mailto:info@larenaissance.be)

**Au plus tard avant le 03/03/2021 - 13h00**, pour les retraits du 1<sup>er</sup> week-end (5, 6 et 7 mars 2021)

**Au plus tard avant le 10/03/2021 - 13h00**, pour les retraits du 2<sup>e</sup> week-end (12, 13 et 14 mars 2021)



## Plat « Brasserie du Bœuf » (15€)

Lasagne du chef.

*Lasagne à la sauce tomate et basilic avec de la coppa di Parma, mozzarella fiore di latte et couche de béchamel à l'Italienne.*

## Plat « Signature Bœuf Gras » (25€)

Spighe truffe, « comme préparé chaque année au Bœuf Gras ».

*Pâtes farcies, fait main aux fromages et truffe avec une sauce tartufata. Mozzarella fiore di latte et parmesan reggiano.*

## Menu « Bœuf Gras » (40€)

*1/2 camembert au lait cru moulé à la louche farcie à la tartufata.*

\*\*\*\*\*

Spighe truffe, « comme préparé chaque année au Bœuf Gras ».

*Pâtes farcies, fait main aux fromages et truffe avec une sauce tartufata. Mozzarella fiore di latte et parmesan reggiano.*

\*\*\*\*\*

Tiramisu By Laurie

*Le dessert italien par excellence revisité par Laurie "souvenir d'enfance".*

**Réservation :** 0468 38 45 32 ou [nicolas.petruzziproduct@gmail.com](mailto:nicolas.petruzziproduct@gmail.com)

**Au plus tard avant le 03/03/2021 - 13h00**, pour les retraits du 1<sup>er</sup> week-end (5, 6 et 7 mars 2021)

**Au plus tard avant le 10/03/2021 - 13h00**, pour les retraits du 2<sup>e</sup> week-end (12, 13 et 14 mars 2021)



## Plateau de fromage et une bouteille de vin (40€/2 pers)

*Assortiment de fromage comprenant :*

*Comte Elégance Xavier David*

*Petit Brie Normand*

*Coulommier Oliviana*

*Cœur de Bellevaux Artisanal Belge ou Livarot, Pierre de Seillac (selon arrivage)*

*Fourme d'Ambert, Xavier David*

*Chèvre artisanal Belge au miel et herbes, fromagerie Ozo*

*Babelutte de beurre ardenette*

\*\*\*\*\*

*1 bouteille de Château Haut-Vigneau, Grand vin de Bordeaux (75cl)*

**Réservation :** 056 34 27 07

**Au plus tard avant le 03/03/2021 - 13h00**, pour les retraits du 1<sup>er</sup> week-end (5, 6 et 7 mars 2021)

**Au plus tard avant le 10/03/2021 - 13h00**, pour les retraits du 2<sup>e</sup> week-end (12, 13 et 14 mars 2021)



# Phénicien

## Plat « Signature Bœuf Gras » (25€)

*Couscous 3 viandes (Merguez, Poulet, Agneau), « comme préparé chaque année au Bœuf Gras ».*

**Réservation :** 056 84 27 19

**Au plus tard avant le 03/03/2021 - 13h00**, pour les retraits du 1<sup>er</sup> week-end (5, 6 et 7 mars 2021)

**Au plus tard avant le 10/03/2021 - 13h00**, pour les retraits du 2<sup>e</sup> week-end (12, 13 et 14 mars 2021)



## Vins « Sélection du Bœuf Gras » (15€)

Bergerac, Château Puy-Servain, 2016, Rouge

Dégustation : A l'œil: Robe grenat.

Au nez : Fruits rouges très mûrs et notes boisées.

En bouche : Tanins présents et soyeux.

Accords mets/vin : Excellent avec les viandes, les gibiers et les fromages.

\*\*\*\*\*

Côtes de Blaye, Château Haut Vigneau 2017, Rouge

Dégustation : Chambrier une heure avant ouverture. Décanter une demi-heure avant de servir.

Au nez : Très grande richesse olfactive avec des arômes de fruits mûrs, framboise, fraise, myrtille, sans excès de tanin de bois, et des notes minérales.

En bouche : Le Château Haut Vigneau est un vin chaud, rond, très souple et gras. Evolution olfactive avec des arômes de fruits en rétro-nasal. La finale est longue et soyeuse. Il possède une bonne aptitude au vieillissement.

Accords mets/vin : Ce vin s'accordera parfaitement avec les viandes blanches ou rouges, les viandes grillées, les fromages, les tartes et les fruits frais.

\*\*\*\*\*

Sauvignon, Montravel Château Puy-Servain 2018, Blanc.

Dégustation : Joli vin sec au nez d'agrumes avec des notes minérales très fraîches. La bouche est causante, équilibrée, avec une amertume présente mais sans excès, la finale est longue, fraîche et citronnée.

Accords mets/vin : Excellent avec les viandes, les gibiers et les fromages.

\*\*\*\*\*

Petit Chablis, Domaine Christophe 2019, Blanc.

Dégustation : Vin vif, fruité (citron, pamplemousse) et minéral. Servir frais.

Accords mets/vin : Parfait à l'apéritif, avec les fruits de mers ou encore les escargots au beurre d'ail.



## Vins « Cave du Bœuf Gras » (25€)

Vacqueyras, Domaine D'Ourea 2018, Rouge

Dégustation : Vin qui traduit toute l'harmonie et la sagesse des vieux grenache. Il s'exprime avec grâce et élégance dans un registre droit et pur.

Terroir : Sélection des terroirs les plus qualitatifs du domaine. Assemblage des "Garrigues" (argile rouge caillouteuse) et des "Pendants" (marne bleue et jaune). Les "Garrigues" vont donner la finesse et la minéralité et les "Pendants" la profondeur. Vignoble entre 10 et 100 ans.

Accords mets/vin : Poulet sauté à la provençale, carré d'agneau grillé.

\*\*\*\*\*

Sancerre, Les Belles Vignes, Domaine Fournier 2019, Blanc.

A l'oeil : Robe or vert franc.

Au nez : Attaque sur le seringuea et le cassis; évolue vers les fruits au sirop.

Accords mets/vin : Poissons et fruits de mer.

## « Champagne du Bœuf Gras » (40€)

Champagne, EPC Blanc De Blanc Brut

Cépages : Chardonnay 100%

Terroir : Coteaux du Sézannais

Dégustation : Blanc de blanc d'une belle fraîcheur. Très fruité, arômes de pomme dominants. Idéal à l'apéritif.

## Coffret « Dégustation Disaronno » (15€)

Coffret de 3 petites bouteilles dégustation Disaronno.

