



## Au Vieux Saint Martin

## Suggestions

---

	€
Navarin d'agneau aux légumes de saison	24,50
Boulets d'y Lidge, sauce Lapin, p. purée	24,75
Assiette Végétarienne gourmande	19,00
Rognons de porc à la Tierentijn, p.frites	24,25
Terrine de Faisan faite maison, coulis aux baies roses, toasts. Un délice!	22,00
Gratin de Moules de Zélande au fenouil	19,00
Blanquette de veau à l'ancienne, p natures	24,25
Vol-au-vent (poulet fermier), p. frites	24,75
Pavé de Saumon d'Ecosse rôti à l'oseille, fleuron, p. purée	24,75
Carbonnades flamandes à la gueuze Boon sur toast moutardé, p. frites	24,75
Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade	26,25
Contrefilet minute, p frites, béarnaise	28,75
Château Valcombe, Epicure 2014, AOC, Côtes du Ventoux, BIO / Mannaerts	
	le verre 7,75
	50 cl 24,00
	75 cl 37,00
Château de Bel Air, Lalande Pomerol, 2014	37,5 cl 26,00
Ravanel Cabernet Sauvignon, Chili, 2014	36,00
Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2012	
	le verre 10,50
	75 cl 52,50
Couvent des Jacobins, Bourgogne rouge, Maison Louis Jadot, M.D., 2014	43,50
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, Jaboulet Aîné, « Les Jalets », M.D., 2015	47,00
Château Clément Pichon, Ht Medoc, MC, 2012	52,50
Nipozzano Riserva Chianti Rufina, 2012	41,00
Couvent de L'Eglise, Pomerol, 2014	49,00