

## Assortiment de nos plats pour le CFVO 2017

### Les potages

- Crème de tomate 2.75€
- Crème de chicon aux crevettes grises 2.75€
- Crème de laitue au chèvre cendré 2.75€
- Crème de roquette 2.75€
- Soupe de poisson et sa rouille 3.00€
- Velouté Agnès Sorel (volaille et champignons) 2.75€
- Divers gaspacho (poire petits pois, carotte gingembre, andalous.) 2.75€
- Potage de saison (suivant le marché) (légumes au choix) 2.50€

### Les entrées froides

- Le jambon melon (saison) 7.25€
- L'assiette campagnarde (pâté de campagne, jambon fermier et tête pressée à l'ancienne) 7.50€
- Duo de Warp (roquette ganda et fromage fine herbes tomate fraîche) 6.00€
- Tomate crevettes 6.50€
- Filet de saumon mariné et tartare de courgette 7.50€
- Fuite de la vallée fumée par nos soins et salade d'asperges vertes 7.25€
- Salade « le fouet fou » (canard confit, œufs de caille et foie gras) 8.00€
- La terrine de légumes de saison (végétarien) 7.00€
- Duo de taboulé et quinoa maison et tofu (végétarien) 7.00€
- Escarèche des trois vallées et crudités 6.50€

### Les entrées chaudes

- Escargots à la bière (mam'zelle bibiche) brasserie de Romerée 8.00€
- Asperges à la Flamande (saison) 8.25€
- Toast gourmand au chèvre de Nîmes 6.50€
- Scampis aux petits légumes flambés au cognac 7.50€

- Feuilleté aux champignons à la fondue d'échalotes 7.00€
- Trio de quiches artisanales (saumon poireaux, Lorraine, Conté et jambon sec 7.50€
- Salade tiède aux lardons et croûtons 7.25€
- Brick au Chimay et son sirop sur salade 7.00€
- Tartes à la boulette (Surice et Romedenne) 7.00€

### Les plats

- Osso buco de veau Milanaise Tagliatelles fraîches 11.50€
- Couronne d'agneau aux légumes sautés 9.80€
- Jambonneau moutarde à l'ancienne 9.00€
- Noisette de filet pur de porc à l'échalote 9.50€
- Véritable blanquette de veau aux légumes 10.50€
- Filet de volaille champignons ou Ardennaise 9.00€
- Demi-coquelets à l'estragon 9.50€
- Waterzooi de poisson petits légumes 9.25€
- Bouillabaisse de Marseille 12.75
- La grande assiette froide (assortiment de charcuteries et viandes froides accompagné de crudités, salade de pâtes ou pdt) 10.50€
- La grande assiette de poissons (saumon fumé, tartare, terrine de poisson, saumon, mariné, tomate crevettes accompagné de crudités, salade de pâtes ou pdt) 10.50€

### Les féculents

- Gratin dauphinois
- p.d.t. sautées
- Grenailles sautées au romarin et lard braisé
- Purée à l'ancienne (oignons grillés et éclats de lards)
- Pdt au four
- Tagliatelles fraîches maison

- Riz sauvage à l'huile parfumée
- Salade de pâtes froides au choix

Les entrées enfants de moins de 12 ans

- Tomate crevettes en entrée 5.50€
- Pêche au thon en entrée 4.00€
- Potage tomate 2.00€
- Crêpes farcies jambon fromage 5.00€
- Croque croque fromage 4.50€

Les plats enfants de moins de 12 ans

- Filet de volaille compote ou champignons 6.50€
- Boulette sauce tomate 6.50€
- Spaghetti bolognaise 6.50€
- Vol au vent maison 6.50€
- Nouilles sautées aux poulet 6.50€

Peut être accompagné de pommes sautées, purée, pâtes, riz, . . .

Les douceurs

- Tartelette citron meringuée 3.25€
- Assiette de fromages et sa petite salades 5.25€
- Mousse aux chocolats 2.50€
- Tiramisu maison 3.00€
- Coupe glacée 3.00€
- Choux à la crème 2.50€
- Crêpes flambées 3.95€
- Gâteau d'anniversaire 2.80€
- Bavarois (framboise ou fraise ou passion ou myrtille, . . .) suivant la saison 3.75€
- Gâteau glacé parfum au choix 3.50€

Cochon à la broche ou barbecue 3 viandes à 13.50€ buffet de crudités et choix de féculents.

## Attention nouveauté pour 2017

### Menus d'ailleurs à 18,95€

#### Menu espagnol

Gaspacho andalou

----

Paella de Valence cuite sur le quai

----

Crème catalane

#### Menu oriental

Brick au thon

----

Couscous royal (poulet-merguez-agneau)

----

Assiette de desserts orientaux

#### Menu asiatique

Potage asperge et crevettes

----

Nouilles sautée au bœuf ou aux scampis

----

Coupe coco-vanille

#### Menu texan

Fajitas aux légumes

----

Véritable Chili Con Carne

----

Muffins fruits secs et sirop d'érable

Ceci est une partie de ce que nous pouvons réaliser, tout est fait par nos soins. N'hésitez pas à nous solliciter

Bien à vous « Le Fouet Fou »

0475/293071 082/613037 [lefouetfou@gmail.com](mailto:lefouetfou@gmail.com)