

Fauvette



Menu de la semaine

Du mardi 12 au 16 janvier

30 euros

Lentilles au foie gras & pleurotes

-

Choucroute garnie

-

Tarte aux pommes & crème aigre

Epicerie

Oeufs frais BIO 3 / 6 pcs.

Miel belge 12 / 500 gr.

Huile d'olive BIO 9 / 250 ml.

Beurre aux herbes sauvages 4 / 100 gr.

Pain au levain & blés anciens BIO 6

Fromages affinés par Julien Hazard 8 / 100 gr.

Pimiento del piquillo entero extra 21 / 830 gr.

Bonite à l'huile d'olive 8 / 110 gr.

Anguille fumée 10 / 100 gr.

Caviar oscietre belge 52 / 30 gr.

Sardines millésimées 2016 9 / 115 gr.

Anchois 9 / 50 gr.

Terrine de canard & clémentine en Weck 13 / 450 gr.

(+4 euros de consigne)

Terrine de faisan en Weck 13 / 450 gr.

(+4 euros de vidange)

Terrine de canard à l'orange en verrine 7 / 180 gr.

Magret de canard séché 9 / 100 gr.

Gésiers de canard confits 9 / 180 gr.

Boudin noir de Christian Parra 10 / 330 gr.

Boudin noir de Christian Parra 22 / 800 gr.

Les entrées

Gravlax de truite d'Ondenval 6 / 100 gr.

Bisque de homard 22 / litre

Lentilles au foie gras & pleurotes 15

Les plats

Choucroute garnie 19

Jarret de boeuf aux carottes en Weck 19 / 2 pers.

(+ 5 euros de consigne)

Cassoulet 14 / 380 gr.

Cuisses de canard aux lentilles 16 / 2 pcs.

Stoemp saucisse & gésiers de canard 28 / 2 pers.

Joue de boeuf braisée 22 / 2 pers.

Le coq au vin 22 / 2 pers.

Civet de cerf 80 / 4 pers.

Ris de veau 120 / 4 pers.

(à précommander une semaine à l'avance)

Langue de boeuf 60 / 4 pers.

(à précommander une semaine à l'avance)

Le dessert

Tarte aux pommes & crème aigre 6

Galette des rois 30 / 6 pers.

Les bulles

Champagne

Francis Boulard - Les Murgiers	27 / 37,5 cl.
Pierre Gerbais - Brut Réserve	39
Francis Boulard- Les Murgiers	48
Jacquesson - Cuvée 742 Extra Brut	53
Cordeuil - Millésime Brut nature 2011	56
Cordeuil - Origines Brut nature (2015)	77

Alsace

Achillée - Crémant d'Alsace Brut Zéro dosage	25
Achillée - Crémant d'Alsace Blanc de noir	28
Achillée - Quetsches alors 2019	14 (petnat)

Loire

Tourlaudière - Petit Origami 2019	29
Mathieu Cosme - Bulles du facteur 2018	18
Domaine du Facteur - Vouvray Extra Brut	21

Normandie

Cidre de la Flaguerie - Les vergers de Ducy	9 / 75 cl.
---	------------

Les apéritifs

(250 ml)

- Apéritif à l'artichaut 16
Vin de noix vertes & feuilles de figuier 16
Gin aux prunelles & pétillant naturel 16
Negroni vieilli en fût de chêne 25
Vieux carré vieilli en fût de chêne 25
Kéfir du moment 7 / litre
(+ 3 euros de consigne)

Les bières

- Bière artisanale 4 / 33 cl.
Cantillon Rosée de Gambrinus 7 / 37,5 cl
Cantillon Gueuze 10
Cantillon Menu Pineau 22
Cantillon Nath 2018 19
Cantillon Lou Pepe kriel 2016 24
Cantillon Cuvée Bouchéry aux fleurs de reine des prés 55
Tilquin Geuzérable 25
Tilquin Mûre 25
meuZenne 39
(à base de vin & de bière)

Les vins blancs

Alsace

- Théo Lissner - Riesling « Wolxheim » 2018 21
Domaine Zusslin - Chasselas « Wolfhag » 2018 22
Julien Meyer - Gewurztraminer « Les Pucelles » 2016 26
Domaine Achilée - Riesling "Granite" 2017 29
Théo Lissner - Gewurztraminer 31 (vin orange)
Théo Lissner - Grand Cru "Altenberg De Wolxheim" 2017 35

Bourgogne

- Pascal Henriot - Coteaux de Champlitte 16
Domaine de Thalie - Les Pierres Levées 2018 27
Terroirs de Béru - Chablis 2017 **24**
Fanny Sabre - Meursault 1er Cru 2017 84

Jura

- Buronfosse - Varon Chardonnay 2016 31
Domaine de la Tournelle - Cul du Brey 2016 28

Loire

- Philippe Raimbault - Sancerre 2018 10 37,5 cl.
Tourlaudière - Muscadet Sèvre & Maine 13
Alexis Hudon - Matoué 25
Domaine de la Grange Tiphaine - Clef de Sol 2019 25
Domaine des Jumeaux - Cailloux blancs 2019 31

Bordeaux

- Closeries des Moussis - Gisèle 2018 29
Closeries des Moussis - Scherzo 31

Tarn-et-Garonne

- Domaine Antocyâme - Blanc de Zinc 2019 18

Languedoc

- Mas d'Españet - Eolienne 2018 19
Rocalhàs - La Graine Sauvage 2017 36

Vallée du Rhône

- Patricia et Rémi Bonneton - Metonymia 26 (vin orange)
Château Valcombe - Epicure 2018 15

Les vins rouges

Alsace

Théo Lissner - Pinot Noir 2017 19

Bourgogne

Fanny Sabre - Bourgogne 2018 25

Fanny Sabre - Volnay 2017 62

Loire

Sebastien David - Clos des Allongés 11 / 37,5 cl.

D

Les Têtes - Bourgueil AOC « Les Marquises » 2017 14

Domaine la Tourlaudière - La Bohale 2019 19

Domaine des Jumeaux - La Pierre aux fées 2018 47

Beaujolais

Château Cambon - Beaujolais 2018 16

Jura

Victor Richard - Trousseau 15

Sud Ouest

Cèdre Héritage - Cahors 2015 12 / 37,5 cl.

Domaine la Fage - Cahors 2015 19

Bordeaux

Closeries des Moussis - Tiré au Clair 21

Closeries des Moussis - Cuvée 2016 46

Closeries des Moussis - Margaux 2017 62

Chateau Le Puy 2016 62

Languedoc

Frédéric Agneray - Gare du Nord 2018 19

Domaine les Arabèsques - Ocarina 2019 24 (rosé)

Vallée du Rhône

Terre des Chardons - Rosé d'été 2018 17 (rosé)

Hervé Souhaut - La Souteronne 2018 28

Vieux Télégraphe - Château Neuf du Pape 2016 62

Corse

Antoine Arena - Morta Maio 2014 35

Fauvette

17 rue de la Fauvette . 1180 Uccle

Tel: 0477.666.727

Des cadeaux gourmands? Visitez notre site

www.fauvette-restaurant.be

Suivez nous sur Instagram #restaurantfauvette

