

Tous nos plats peuvent aussi être emportés

*Le restaurant telle mère telle fille vous accueille
le mercredi et jeudi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30
le vendredi et samedi de 12h à 14h30 et de 18h30 à 23h
Nous nous efforçons de travailler des produits frais
du jour et de petits producteurs.*

Tel : 04.237.03.70
Mail : tptfevents@gmail.com
Web : telle mère telle fille
Trouve ton resto
Resto.be

« Nous ne travaillons que des produits frais et de saison, laissez-nous le temps de bien vous les préparer et surtout prenez le temps de les savourer »

Bienvenue chez nous

Nos entrées

- ❖ Les os à moëlle, pains à l'ail (20 minutes) (1,5,7) 14,00€*
- ❖ Le carpaccio de bœuf angus façon wraps (caviar d'aubergine pesto de tomate, roquette, parmesan) (1,5,7) 18,00€*
- ❖ Scampis suivant l'inspiration du moment (1,2) 18,00€*
- ❖ Foie gras maison et ses garnitures du moment (1,5,8,12) 18,00€*

Certains allergènes peuvent être présents, n'hésitez pas à nous prévenir avant la prise de commande.

Plats cuisinés

- ❖ *Fricassée de volaille et scampis tomates fraîches et estragon, tagliatelles fraîches (1,2,7,9,12)* 27€
- ❖ *Jambonneau maison, accompagnement au choix (1,3,5,7,8,10)* 24€
- ❖ *Tagliata de bœuf, tagliatelles fraîches (1,5,6,12)* 34€
- ❖ *Tagliatelles aux scampis crème tomate (2,4,5,7)* 24€

Plats sur réservation 48h à l'avance

- ❖ *Homard entier à l'armoricaine, riz sauvage (1,2,4)*
- ❖ *Wagyu (bœuf japonais)*

*Nous vous proposons également
Des suggestions du marché
Soyez curieux.....*

Tous nos plats peuvent aussi être emportés

Les grillades au barbecue toute l'année !!!!

- ❖ Le pavé de bœuf angus Belge
(+ou- 300gr) bleue, saignant, à point (l) 28€

- ❖ La brochette de bœuf d'origine Belge
(+ou- 440gr) bleue, saignante, à point(l) 31€

- ❖ La brochette de bœuf d'origine Belge
(+ou- 320gr) bleue, saignante, à point(l) 29€

- ❖ Noix d'entrecôte irish d'origine Belge
(+ou- 320gr) bleue, saignante, à point(l) 28€

- ❖ L'entrecote simmenthal (+ou- 400gr) bleue, saignante. (l) 34€

- ❖ Black angus d'Uruguay nourrie aux grains
(+ou- 320gr) bleue, saignante (l,) 36€

- ❖ Contre filet irlandais (+ou-350gr) bleue, saignante, à point. (l) 32€

- ❖ Plateau de viandes min 2cuts (+ou- 500gr le cuts) bleue, saignante. (l) 35€

- ❖ Brochette de volaille lardées et orange 26€

❖ *Beurre à l'ail maison (7)*

2,5€

❖ *Pour les amateurs nous vous proposons aussi le fromage raclette
« un vrai bonheur sur votre viande » (1,3,7)*

4,5€

❖ *Légumes chaud selon le marché*

4,5€

❖ *Salade mixte*

1,5€

*En accompagnement au choix : mashed potatoes, gratin dauphinois,
gratin à la truffe, grenailles aux herbes, pomme en chemise et tagliatelles.*

**Nos sauces maison chaudes : crème poivre, béarnaise, crème champignons
gorgonzola, jus brun à la truffe, pizzaïola.*

**Nos sauces maison froides : tartare, aïoli*

**Notre mode de cuisson est le fruit d'une réflexion allant à vous
proposer le meilleur résultat, le plus sain.**

**Viandes et poissons ne sont en aucun moment en contact avec les
flammes. Les graisses sont évacuées directement à leur fonte par
la conception de plaques de cuisson qui nous est propre et unique.**

Tous nos plats peuvent aussi être emportés

Les desserts fait maison

- ❖ Le moelleux au chocolat noir de Madagascar (1,3,7,8)
et sa boule de vanille bourbon (10 minutes cuisson) 9,00€
- ❖ Le véritable café Liégeois servi au cruchon (1,3,7,12) 9,00€
- ❖ La vraie dame blanche au chocolat chaud (1,3,7) 9,00€
- ❖ Trilogie de sorbets 9,00€
- ❖ Le tout chocolat (mousse chocolat, glace chocolat, crémeux chocolat) (1,3,5,7,8) 10,00€
- ❖ Notre Paris Brest et sa glace noisette du Piémont (1,3,5,7,8) 10,00€
- ❖ Crème catalane (1,3,7) 9,00€
- ❖ Irish coffee (7) 9,00€
- ❖ Italian coffee (7). 9,00€
- ❖ French coffee (7). 9,00€
- ❖ Don papa royal (chocolat gold chaud, rhum don papa, crème fraîche, caramel) (7) 10,00€
- ❖ Camembert d'isigny au four accompagnement de saison " (1,5,7,8) 13,00€

Tel : 04.237.03.70

Mail : tptfevents@gmail.com

Web : telle mère telle fille

Trouve ton resto

Certains allergènes peuvent être présents ,n'hésitez pas à nous prévenir avant la prise de commande.