

## Les boissons

**Softs** : de 2,80€ à 8€

**Apéritifs et alcools** : de 4€ à 12€

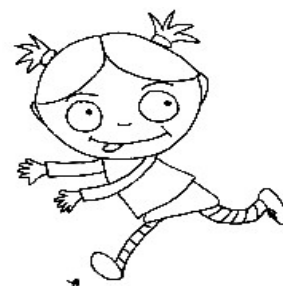
**Vins** : de 3,80€ à 60,70€

**Boissons chaudes** : de 3€ à 9,50€

## Le coin des petits

Un menu à 17€ comprenant :

- Une boisson au choix
- Steak frites ou pâtes fraîches à la bolognaise
- Dame blanche



## Nos entrées

- Duo de croquettes maison du moment (Brie de Meaux/truffe et crevettes grises, safran et ciboulette).....13,50€
  - Duo de Brie de Meaux/truffe.....12,50€
  - Duo crevettes.....14,50€
- Trilogie de tapas de foie gras de canard préparée par le chef, confiture d'oignon au balsamique .....17,50€
- Moelle de bœuf poêlée aux jeunes oignons et sel de Guérande sur toast grillé.....13,50€
- Cannelloni de boeuf en carpaccio, à l'huile de truffe blanche, copeaux de ricotta séché.....16,50€
- Gros gris de « l'Ourchet » (12 pièces) crème ail et persil.....16,50€

## Nos plats

- Duo de filets de bar poêlés légumes du moment.....19,50€
- Entrecôte limousine et ses frites maison à l'ancienne...23€
- Enrubanné de boeuf irlandais au foie gras.....22,50€  
supplément sauce béarnaise minute, poivre concassé, archiduc, jus à la truffe.....3€
- Tartare de bœuf irlandais coupé au couteau à la purée de truffe noire Italienne et vieux parmesan.....21,50€
- Ris de veau poêlé, jus au spéculoos.....26,50€
- Tête de veau sauce gribiche.....19,50€
- Boulettes à la liégeoise.....14€
- Risotto de boulgour aux légumes et tofu épicés au tandoori.....18€

## Nos douceurs

- Le fondant au chocolat au cœur de caramel au beurre salé et sa glace vanille bourbon.....9,50€
- Sabayon du chef.....9,50€
- Tatin à l'abricot.....8,50€
- Tarte fine aux pommes et noix caramélisées, glace spéculoos .....8,50€
- Dame blanche, café liégeois.....8,50€
- Café gourmand .....11,50€

Afin de vous satisfaire, de nombreuses préparations sont faites à la minutes.

En cas d'affluence il se peut que le temps d'attente soit un peu plus long que d'ordinaire car la qualité des plats servis reste notre priorité !!!

Nous nous en excusons d'avance.

Nous vous souhaitons un très bon appétit.

Nous sommes heureux de vous accueillir **du mardi au samedi midi**

De 12h à 14h

Les **vendredi et samedi soir** de 19h à 21h30

**FERME dimanche et lundi**

Pour tous renseignements et réservations :

**010/45.18.40**

[www.lebistronomiquewavre.be](http://www.lebistronomiquewavre.be)

[lebistronomiquewavre@gmail.com](mailto:lebistronomiquewavre@gmail.com)

[www.facebook.com/lebistronomiquewavre](https://www.facebook.com/lebistronomiquewavre)

**En raison de banquets réguliers à l'extérieur il est préférable de penser à réserver...**