



L'Étable d'Hôtes

rue de Tubize 4b, 1460 Virginal ~ 067 / 780 670 ~ 0494 / 652 753

SERVICE TRAITEUR : SERVICE À LA CARTE

(mai 2023)

Pain & beurre de ferme sont compris!

GRIGNOTERIES

Zakouskis, 6 pièces au choix	(voir page suivante)
Légumes crus & sauces maison.....	2,00
1/2 Baguette garnie	4,00
1/2 Sandwich mou garni et joliment décoré.....	2,00
Sandwich mou garni.....	2,00
Plateau de Fromages (100gr), Pains & Fruits secs.....	9,00
Buffet dessert, 3 choix.....	8,00
Buffet dessert, 4 choix.....	9,50
Potage au choix - voir carte.....	5,00

Tapas (8 minimum) - voir choix et prix ci-dessous

TAPAS

(8 Tapas minimum)

Acras aux courges	2,50
Beignets d'aubergines	2,50
Boulette à l'indienne	2,50
Brochette de Mozzarella et de tomates au basilic	2,50
Brunchettas aux 3 tapenades	2,50
Cake aux légumes.....	2,50
Calamars frits.....	2,50
Croquettes d'épinards.....	2,50
Cuillère au scampi à l'ail	2,50
Feuilleté au chèvre & figue	2,50
Gaspacho.....ou soupe chaude au choix	2,50
Melon au jambon cru (en saison)	2,50

Quiche	2,50
Petite brochette de poulet à la libanaise	2,50
Pissaladière aux anchois (ou sans anchois)	2,50
Pruneau lardé	2,00
Tarte au potiron	2,50
Tarte au Roquefort	2,50
Tarte aux bettes	2,50
Tarte aux brocolis & au Brie	2,50
Tarte aux épinards, féta & fenouil	2,50
Toast au guacamole, caviar d'aubergine et houmous	2,00
Triangle au fromage	2,50

ZAKOUSKIS

6 portions au choix

Bille de melon au jambon cru (en saison)	1,25
Bouchée au fromage	1,25
Boulette à l'indienne	1,25
Brochette de Mozzarella et de tomates au basilic	1,25
Chips	1,00
Cuillère au scampi à l'ail	1,25
Gaspacho	1,25
Mini quiche	1,25
Petite brochette de poulet à la libanaise	1,25
Pissaladière aux anchois	1,25
Pruneau lardé	1,25
Toast au guacamole, au caviar d'aubergine et au houmous	1,25
Toast aux 3 tapenades	1,25
Triangle au fromage	2,00
Légumes crus et sauce maison	2,00

ENTRÉES

Entrées de Légumes

Acras aux courges	9,00
Artichaut farci	9,00
Artichaut vinaigrette (en saison)	9,00
Asperges à la flamande (en saison)	9,00
Beignet d'aubergine, sauce yaourt à la menthe	9,00
Champignons farcis au beurre d'ail, fines herbes et amandes	9,00
Crêpe de polenta mexicaine aux avocats	9,00
Croquettes d'épinards, sauce yaourt à la menthe	9,00
Pakorras (beignets de légumes), haïta aux concombres & sauce chutney	9,00
Pâté végétal en croûte	9,00
Poireaux vinaigrette	9,00
Rouleaux de printemps végétaliens	9,00
Tarte au potiron & curry	9,00
Tarte aux bettes	9,00
Terrine de potimarron au lait de coco	9,00

Potages

Bisque de crevettes grises	7,00
Bouillon thaï aux légumes, algues et vermicelles	7,00
Bouillon thaï poulet ou crevettes	7,00
Crème d'asperges (en saison)	8,00
Crème de lentilles aux épinards & lait de coco	5,00
Crème de persil «racine» & ail rôti	5,00
Crème de poireaux	5,00
Crème de topinambour	6,00

Crème Saint Germain (petits pois et lardons)	5,00
Gaspacho	8,00
Minestrone	7,00
Soupe à l'oignon	5,00
Soupe à l'oseille	5,00
Soupe aux orties (en saison)	5,00
Soupe crue à la tomate & fenouil à la crème d'amande	7,00
Soupe crue aux avocats & épinards	8,00
Soupe de betterave rouge glacée	5,00
Soupe de concombres à l'estragon	5,00
Soupe de courgettes au pesto	5,00
Soupe de lentilles au cumin	5,00
Soupe de potiron au coulis de marron	5,00
Soupe de potiron au curry & lait de coco	5,00
Soupe de potiron aux lardons	5,00
Soupe de tomates	6,00
Velouté aux deux céleris	6,00
Velouté de brocolis	5,00
Velouté de cerfeuil	5,00
Velouté de chou-fleur	5,00
Velouté de cresson	5,00
Velouté de panais rôti	5,00
Velouté de pois cassés	5,00
Velouté de volaille ⑥	8,00

© Fermier

Entrées de Fromages

Chèvre chaud sur pomme	9,00
Chèvre lardé sur toast	9,00
Feuilleté au chèvre et figue	9,00
Feuilleté au chèvre, miel et thym	9,00
Feuilleté aux aubergines et mozzarella	9,00
Feuilleté aux bettes, feta et olive	9,00
Fondu au fromage	9,00
Mozzarella au coulis de tomates	9,00
Roulade de Gruyère aux avocats & roquette	9,00
Tarte au Roquefort, oignons et amandes	9,00
Tarte aux bettes	9,00
Tarte aux brocolis et Brie	9,00
Tarte aux courgettes et chèvre	9,00
Tatin de chicon au chèvre	9,00
Terrine de chèvre à la roquette	9,00
Triangle aux deux fromages, pesto et pignons	9,00
Triangle aux épinards, Feta et fenouil	9,00

Entrées de Poissons et Fruits de mer

Avocat aux crevettes grises	10,00
Cassolette de scampis aux clémentines	12,00
Ceviche de poisson (cru) aux épices douces	10,00
Ceviche de scampis marinés au citron vert & coriandre	10,00
Croquette de crevettes à l'indienne	12,00
Makis aux deux saumons (fumé et tarare)	10,00
Rouleaux de printemps au scampis	10,00
Salade de calamars marinés	12,00
Salade de haricots, avocat et crevettes grises	12,00
Tartare de saumon au saumon fumé	12,00
Tomate aux crevettes grises	12,00

Entrées de Viandes

Carpaccio de veau & fenouil ⑥	12,00
Crème de foie de volaille au porto ⑥	9,00
Frisée aux lardons ⑥	8,00

Melon au jambon cru (en saison)	9,00
Œuf en Meurette (œuf poché, sauce bordelaise).....	8,00
Rouleaux de printemps au poulet mariné ⑥	10,00
Salade au magret de canard fumé (farci de foie gras + 5,00).....	10,00
Salade de bœuf à la thaïlandaise ⑥	12,00
Salade de haricots au magret fumé à l'huile de noisettes.....	12,00
Terrine aux herbes de Provence & confiture d'oignon ⑥	8,00
Terrine de lapin aux noisettes ⑥	11,00
Terrine médiévale au foie de volaille confit ⑥	11,00
Vitello tonnato ⑥	12,00

PLATS

Pour les enfants (jusqu'à 12 ans),
vous pouvez commander des "demi-portions"
(compter demi-prix + 0,50 €)

Volailles

Brochettes de poulet à la libanaise ⑥.....	15,00
Cuisse de canard confite et lentilles vertes du Puy	17,00
Curry de poulet au petits légumes et coco ⑥	15,00
Émincé de poulet à la fourne d'Ambert ⑥	15,00
Filet de poulet sauce aux herbes ⑥	15,00
Magret de canard au citron vert et abricot ⑥	19,00
Magret de canard au piment d'Espelette, ratatouille & riz sauvage ⑥	19,00
Pintade au cidre et noix ⑥.....	17,00
Poulet aigre-doux aux ananas et poivrons ⑥.....	15,00
Poulet au Monbazillac & champignons des bois ⑥	16,00
Saté de poulet, sauce cacahuètes ⑥.....	15,00
Tagine de poulet aux légumes de saisons et citron ⑥	15,00
Waterzooï de poulet ⑥.....	15,00

⑥ Fermier

Viandes

Agneau aux pruneaux et amandes ⑥.....	18,00
Blanquette de veau ⑥	16,00
Boudin artisanal, pomme au four, purée ⑥	14,00
Chicons au gratin ⑥	14,00
Chili con carne ⑥	14,00
Chou farci à l'ancienne ⑥.....	15,00
Chou philosophe (gratin au chou blanc, pommes de terre & viande hachée) ⑥	14,00
Civet de chevreuil (en saison).....	18,00
Civet de marcassin, purée de marrons et chicons braisés (en saison)	18,00
Confit d'agneau au romarin & tian d'aubergines ⑥.....	16,00
Côtes d'agneau, pommes de terre en chemise et salades variées ⑥	20,00
Courgettes farcies ⑥	18,00
Couscous d'agneau-merguez ou poulet-merguez ⑥	16,00
Couscous de légumes et boulettes épicées ⑥.....	14,00
Curry d'agneau ⑥	18,00
Curry de légumes et boulettes à l'indienne ⑥.....	15,00
Émincé de porc à l'ananas frais ⑥	15,00
Épaule d'agneau boulangère ⑥	18,00
Gigot d'agneau au romarin, gratin dauphinois & légumes de saison ⑥.....	18,00
Hochepot à la gantoise ⑥.....	16,00
Kebab de bœuf, salade de riz au sésame & cacahuètes ⑥	16,00
Moussaka ⑥.....	16,00
Navarin d'agneau ⑥	18,00
Oso bucco ⑥.....	20,00
Parmentier de courges aux épices douces ⑥	15,00
Polpetone (roulade de viande hachée à l'omelette persillée et tomates séchées) ⑥	17,00

Rosbif sauce champignons, gratin Dauphinois & légumes de saison ☉	16,00
Rôti de porc aux marrons, chou rouge et purée de rutabaga	14,00
Rôti de porc au miel, figues et thym ☉	14,00
Rôti de porc aux pruneaux, mousseline de céleri -rave & navets glacés ☉	14,00
Rôti de veau grand-mère ☉	18,00
Roulade de bœuf aux olives et tomates séchées ☉	16,00
Roulade de veau au Provolone et tomates séchées ☉	16,00
Roulade de veau aux pruneaux & abricots secs ☉	16,00
Tartiflette aux lardons, cinq légumes et Reblochon ☉	13,00

☉ Fermier

Poissons

Aile de raie sauce au beurre et câpres	18,00
Brochette de scampis et curry de légumes au lait de coco	15,00
Calamars à la Balinaise	15,00
Calamars farcis et risotto au pesto	18,00
Effiloché de raie à la menthe	18,00
Filet de poisson à la chermoula	16,00
Filet de rouget aux petits légumes et beurre blanc	18,00
Gratin de chicons au saumon fumé et crevettes grises	16,00
Gratin de poisson (pommes de terre et épinards ou courgette)	16,00
Lasagne de courgettes & cabillaud	16,00
Lasagne de rouget aux épinards	16,00
Œufs pochés sur pomme de terre en chemise, sauce au saumon fumé et aneth	15,00
Poisson aux petits légumes et beurre blanc	16,00
Tagliatelle aux fruits de mer et tomates fraîches	15,00
Tagliatelles au saumon fumé	15,00
Waterzooï Atlantique	16,00

Plats Végétariens

Assiette indienne (samosa, chou-fleur au yahourt, dal aux lentilles, poivron au citron) ...	16,00
Boulettes de lentilles, sauce yaourt à l'ail	15,00
Couscous aux légumes	14,00
Crêpe aux bettes et Ricotta	16,00
Crêpe aux épinards et Ricotta	15,00
Crêpe aux poireaux et au chèvre	15,00
Crêpe de maïs au chili végétarien	14,00
Crêpe de riz sauvage au tofu et aux champignons	15,00
Crêpes aux champignons	15,00
Croquettes d'épinards et feta, sauce yaourt à la menthe	14,00
Curry de légumes au lait de coco	14,00
Galette de lentilles & pois chiche, crème à l'ail et coriandre	15,00
Galette de soja aux amandes et sésame	15,00
Galette de risotto aux champignons & sauce tomates et courgettes	15,00
Gratin d'aubergines à la mozzarella	15,00
Kefta de tournesol	15,00
Lasagne au Roquefort et courgettes	14,00
Lasagne aux bettes et chèvre	15,00
Lasagne aux courgettes et carottes au pesto	14,00
Lasagne aux épinards et Gorgonzola	14,00
Pâté végétal en croûte	15,00
Pâtes au pesto et légumes grillés	15,00
Poireaux vinaigrette, oeuf poché et pommes de terre vapeur	14,00
Tagliatelles aux champignons	14,00
Tarte au bleu, oignons et amandes	14,00
Tarte au potiron et curry	14,00
Tarte aux bettes	14,00
Tarte aux courgettes & chèvre	14,00
Tarte aux épinards, feta & fenouil	14,00
Tartiflette aux six légumes & Reblochon fermier	14,00

Plats pour enfants

Pâtes bolognese ⑆	8,00
Filet de poulet, compote et croquettes ⑆	9,00

DESSERTS

Dessert servi à table : 5,00 €

Buffet dessert : 3 choix pour 8,00 € ou 4 choix pour 9,50 €

**Si vous désirez apporter votre (vos) dessert(s),
nous pouvons gérer le service et la vaisselle,
moyennant un «droit de dessert» de 2 € / personne**

Ballotine aux pommes
Banane flambée à la créole (supplément de glace +1€)
Bavarois au coco & coulis de framboise
Beignets aux pommes
Brownie au chocolat
Clafoutis aux fruits de saison (pomme, poire, cerise, framboise,...)
Crème brûlée
Crêpe mikado
Croûte aux framboises (ou fraises, en saison)
Gâteau au citron et noix de coco
Glace maison (vanille - fraise - framboise - chocolat - moka - speculoos)
Grumble aux pommes (supplément de glace +1€)
Jalousie (feuilleté aux pommes)
Moelleux au chocolat
Moelleux aux marrons
Mousse au chocolat
Mousse au citron vert
Mousse de framboise
Pie à la rhubarbe
Poire Belle Hélène
Quatre quart aux poires
Sorbet maison
Tarte amandine aux poires
Tarte au chocolat
Tarte au citron
Tarte au fromage blanc et speculoos
Tarte aux noix ou noix de pécan
Tarte au sucre
Tarte briochée à la rhubarbe ou aux pommes
Tarte fine aux pommes
Tarte tatin aux pommes ou poires ou bananes
(+2€) (supplément de glace +1€)
Tiramisu
Tiramisu aux fruits rouges
Tranche de glace maison



L'Étable d'Hôtes

Rue de Tubize 4b, 1460 Virginal

067.780.670 ~ Manu : 0494.652.753 ~ Gus : 0497.415.421