



# L'Étable d'Hôtes

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

## SERVICE TRAITEUR : SERVICE À LA CARTE

(octobre 2021)

*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 .....	2,00
Beignets d'aubergines .....	2,00
Boulette à l'indienne .....	2,00
Brochette de Mozzarella et de tomates au basilic .....	2,00
Brunchettas aux 3 tapenades .....	2,00
Cake aux légumes.....	2,00
Calamars frits.....	2,00
Croquettes d'épinards.....	2,00
Cuillère au scampi à l'ail .....	2,00
Feuilleté au chèvre & figue .....	2,00
Gaspacho.....ou soupe chaude au choix .....	2,00
Melon au jambon cru (en saison) .....	2,00

Quiche .....	2,00
Petite brochette de poulet à la libanaise .....	2,00
Pissaladière aux anchois (ou sans anchois) .....	2,00
Pruneau lardé .....	1,50
Tarte au potiron .....	2,00
Tarte au Roquefort .....	2,00
Tarte aux bettes .....	2,00
Tarte aux brocolis & au Brie .....	2,00
Tarte aux épinards, féta & fenouil .....	2,00
Toast au guacamole, caviar d'aubergine et houmous .....	1,50
Triangle au fromage .....	2,00

## 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.....	14,00
Cuisse de canard confite et lentilles vertes du Puy .....	16,00
Curry de poulet au petits légumes et coco ⑥ .....	14,00
Émincé de poulet à la fourne d'Ambert ⑥ .....	14,00
Filet de poulet sauce aux herbes ⑥ .....	14,00
Magret de canard au citron vert et abricot ⑥ .....	18,00
Magret de canard au piment d'Espelette, ratatouille & riz sauvage ⑥ .....	18,00
Pintade au cidre et noix ⑥.....	16,00
Poulet aigre-doux aux ananas et poivrons ⑥.....	14,00
Poulet au Monbazillac & champignons des bois ⑥ .....	15,00
Saté de poulet, sauce cacahuètes ⑥.....	14,00
Tagine de poulet aux légumes de saisons et citron ⑥ .....	14,00
Waterzooï de poulet ⑥.....	14,00

⑥ Fermier

### Viandes

Agneau aux pruneaux et amandes ⑥.....	14,00
Blanquette de veau ⑥ .....	14,00
Boudin artisanal, pomme au four, purée ⑥ .....	12,00
Chicons au gratin ⑥ .....	12,00
Chili con carne ⑥ .....	12,00
Chou farci à l'ancienne ⑥.....	13,00
Chou philosophe (gratin au chou blanc, pommes de terre & viande hachée) ⑥ .....	12,00
Civet de chevreuil (en saison).....	16,00
Civet de marcassin, purée de marrons et chicons braisés (en saison) .....	16,00
Confit d'agneau au romarin & tian d'aubergines ⑥.....	14,00
Côtes d'agneau, pommes de terre en chemise et salades variées ⑥ .....	18,00
Courgettes farcies ⑥ .....	12,00
Couscous d'agneau-merguez ou poulet-merguez ⑥ .....	15,00
Couscous de légumes et boulettes épicées ⑥.....	14,00
Curry d'agneau ⑥ .....	15,00
Curry de légumes et boulettes à l'indienne ⑥.....	13,00
Émincé de porc à l'ananas frais ⑥ .....	13,00
Épaule d'agneau boulangère ⑥ .....	14,00
Gigot d'agneau au romarin, gratin dauphinois & légumes de saison ⑥.....	16,00
Hochepot à la gantoise ⑥.....	14,00
Kebab de bœuf, salade de riz au sésame & cacahuètes ⑥ .....	14,00
Moussaka ⑥.....	14,00
Navarin d'agneau ⑥ .....	15,00
Oso bucco ⑥.....	18,00
Parmentier de courges aux épices douces ⑥ .....	13,00
Polpetone (roulade de viande hachée à l'omelette persillée et tomates séchées) ⑥ .....	15,00

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	16,00
Brochette de scampis et curry de légumes au lait de coco	13,00
Calamars à la Balinaise	13,00
Calamars farcis et risotto au pesto	16,00
Effiloché de raie à la menthe	16,00
Filet de poisson à la chermoula	14,00
Filet de rouget aux petits légumes et beurre blanc	16,00
Gratin de chicons au saumon fumé et crevettes grises	14,00
Gratin de poisson (pommes de terre et épinards ou courgette)	14,00
Lasagne de courgettes & cabillaud	14,00
Lasagne de rouget aux épinards	14,00
Œufs pochés sur pomme de terre en chemise, sauce au saumon fumé et aneth	13,00
Poisson aux petits légumes et beurre blanc	14,00
Tagliatelle aux fruits de mer et tomates fraîches	13,00
Tagliatelles au saumon fumé	13,00
Waterzooï Atlantique	14,00

## Plats Végétariens

Assiette indienne (samosa, chou-fleur au yahourt, dal aux lentilles, poivron au citron) ...	14,00
Boulettes de lentilles, sauce yaourt à l'ail	13,00
Couscous aux légumes	12,00
Crêpe aux bettes et Ricotta	14,00
Crêpe aux épinards et Ricotta	13,00
Crêpe aux poireaux et au chèvre	13,00
Crêpe de maïs au chili végétarien	12,00
Crêpe de riz sauvage au tofu et aux champignons	13,00
Crêpes aux champignons	13,00
Croquettes d'épinards et feta, sauce yaourt à la menthe	12,00
Curry de légumes au lait de coco	12,00
Galette de lentilles & pois chiche, crème à l'ail et coriandre	13,00
Galette de soja aux amandes et sésame	13,00
Galette de risotto aux champignons & sauce tomates et courgettes	13,00
Gratin d'aubergines à la mozzarella	13,00
Kefta de tournesol	13,00
Lasagne au Roquefort et courgettes	12,00
Lasagne aux bettes et chèvre	13,00
Lasagne aux courgettes et carottes au pesto	12,00
Lasagne aux épinards et Gorgonzola	12,00
Pâté végétal en croûte	13,00
Pâtes au pesto et légumes grillés	13,00
Poireaux vinaigrette, oeuf poché et pommes de terre vapeur	12,00
Tagliatelles aux champignons	12,00
Tarte au bleu, oignons et amandes	12,00
Tarte au potiron et curry	12,00
Tarte aux bettes	12,00
Tarte aux courgettes & chèvre	12,00
Tarte aux épinards, feta & fenouil	12,00
Tartiflette aux six légumes & Reblochon fermier	12,00

## Plats pour enfants

Pâtes bolognese ⑥ .....	8,00
Filet de poulet, compote et croquettes ⑥ .....	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