

Service traiteur : Take-away & delivery

Novembre 2020

Vos commandes se font la veille, par mail :
info@stirwen.be ou par téléphone 02/640.85.41
Les enlèvements se font au restaurant Stirwen (chée St-Pierre n°15 à 1040 Etterbeek) de 16h00 à 19h30.

Livraison possible sur demande (5€)

Notre carte des vins est également à votre disposition (30% de réduction sur le prix de la carte en take-away)

Yours orders are made the day before by mail :
info@stirwen.be or by phone 02/640.85.41

You can pick up your order at the restaurant Stirwen (Chaussée St-Pierre 15, 1040 Bxl) from 4 to 7.30pm

Delivery is possible on request (5€ of fee)

Our Wine liste is available (30% discount on the wine list)

Menu 3 services : 40€ / entrée seule 14 € / le plat seul 25 €

Entrées 14 €

Vitello Tonato, citron d'Amalfi, anchois de Collioures
Vitello Tonate, lemon of Amalfi, anchovies from Collioures

Poisson du jour en sashimi, herbes, Isigny & citron d'Amalfi
Catch of the day, as a sashimi, herbs, Isigny and lemon from amalfi

Tourteau & araignée de mer, curry vert, coriandre & cajou (+6€)
Spider crab and green curry, coriander & cashew (+6€)

Carpaccio de St-Jacques aux huitres Tatihou, céleri (+4 €)
Scallops in carpaccio and Tatihou oysters, celery (+4€)

Terrine de gibier, pickles, salade d'herbes, vinaigrette moutardée
Game terrine, pickels and herbs salad, mustard vinaigrette

Carpaccio de Biche, champignons de Paris, noisettes & échalote (+4€)
Carpaccio of Deer, Paris mushrooms, hazelnuts and shallots (+4€)

Plats 25€

(les plats sont accompagnés de féculents, légumes et champignons)

Poisson du jour rôti coquillages du Mont-St-Michel, beurre blanc aux coquillages
Catch of the day roasted with sea shells from Mont-St-Michel, white butter sauce with shells

Contrefilet de veau marqué sur le grill, jus de viande aux champignons des bois
Limousin veal sirloin grilled, meat sauce with mushrooms

Saint-Jacques de Dieppe rôtie, sauce Noilly-Prat au safran (+5€ pp)
Scallops from Dieppe roasted sauce Noilly-Prat with saffron (+5€pp)

Canard Colvert, filet rôti et cuisse confite, sauce bigarade
Wild duck, fillet roasted and legs candied, bigarade sauce

Filet de biche rôti, sauce poivrade (+5€ pp)
Deer fillet roasted, sauce poivrade (+5pp)

« Lièvre à la Royale, hommage à Alain Troubat (+25€ pp) »
Hare « à la Royale », tribute to Alain Troubat (+5pp)

Dessert 6€

Poire belle-Hélène, chocolat & menthe
Peer « Belle-Hélène », chocolate and mint

Panacotta pomme-cannelle
Panacotta apple and cinnamon

Mousse chocolat, caramel beurre salé
Chocolate Tainori mousse, salt butter caramel

Menu 3 services : 40€ / entrée seule 14 € / le plat seul 25 €

Les petits plus...

Simple & Gourmand, Facile à réchauffer... toujours utile dans son frigo !

Soupe du jour 1 L 10 €

Lasagna alla bolognese (800gr) 14 €

Blanquette de veau à l'ancienne 18 €

Vol-au-vent, feuilletage maison 18 €

Tikka Massala, coriandre, riz 18 €

Joue de bœuf (Angus) confit 12h aux échalotes et vin de Cahors 20 €

Ossobucco (Angus) alla milanese, gremolata 22 €

Menus personnalisés disponible sur demande pour les groupes à pd de 6 couverts
(i.e fêtes familiales, anniversaires, etc), formule vaisselle & verrerie

