



Stirwen

## **Stirwen - Service traiteur Take-away & Delivery**

### **La carte semaine janvier 2021**

#### **Entrées 15 €**

Foie gras des Landes en terrine, brioche maison, confit d'oignon & échalote  
Terrine of duck foie gras from Les Landes, home-made brioche, onion & shallot confit

Tartare de veau fumé, huitres Tatihou, nori, daikon  
Smoked veal as a tartar, cupped oysters tatihou, nori seaweed, daikon

Poulpe marqué sur le grill & mariné en escabèche, falafels, persil et citron  
Octopus marked on the grill then marinated escabèche, falafels, parsley and lemon

Anguille fumée & Foie gras des Landes, betterave, cassis, 5 sésames (+5€)  
Smoked eel & foie gras from Les Landes, Beetroot, blackcurrant, 5 sesams (+5€)

Carpaccio de St-Jacques, fruits de la passion, mangue, coriandre & pistache (+5€)  
Carpaccio of scallops with passion fruits, mango, coriander and pistacchio (+5€)

St-jacques rôties à la truffe noire du Lubéron (+15€)  
Roasted scallops with black truffle from Lubéron (+15€)

#### **Plats 25 €**

Les plats sont accompagnés de légumes & féculents

Skrei (cabillaud) de Lofoten rôti, crème de coquillage au curry vert et coriandre  
Skrei (codfish) from Lofoten roasted, cream of clams with green curry and coriander

Turbot sauvage grillé, sauce Albuféra (+5€)  
Wild turbot grilled, sauce Albuféra (+5€)

Bar de ligne rôti sur la peau, crème de coquillages (+5€)  
Line-caught Seabass, cream of clams (+5€)

Contrefilet de veau limousin, marqué sur le grill, jus de veau aux cèpes  
sirloin of veal limousin marked on the grill, veal sauce with ceps mushroom

Carré de veau limousin de Dordogne rôti, jus de veau (min. 2cvt : + 5€ pp)  
Veal limousin chop roasted, veal sauce (min 2p : + 5€ pp)

Filet de pigeon royal d'Anjou, cuisse confite et jus de pigeon  
Filet of royal squab from Anjou, candied leg and pigeon sauce

***Supplément truffe noire tuber melanosporum du Lubéron sur votre plat : +10€ :  
black truffle tuber melanosporum from Lubéron supplement : + 10€***

#### **Desserts 6 €**

Mousse au chocolat Tainori, noisettes du Piémont

Far breton, caramel beurre salé

Fruits exotiques, amandes et biscuit sablé

Poire confite, ganache pralin, amandes et noisette, chocolat tainori

Comté affiné, fruits secs et sirop de Liège

#### **Les petits plus du Stirwen**

Lasagne alla bolognese	400gr : 10€	800gr : 15€
Fricassée de veau aux carottes		18 €
Paella de volaille jaune des Landes & piquillos		18€
Gratin de cabillaud aux poireaux		18€
Coffret 4 épices du Stirwen		39€
Truffe noire extra du Lubéron :		1250€

Vos commandes se font la veille, par mail : [info@stirwen.be](mailto:info@stirwen.be) ou par téléphone 02/640.85.41, Les enlèvements se font au restaurant de 16h30 à 19h30.

Yours orders are made the day before by mail : [info@stirwen.be](mailto:info@stirwen.be) or by phone 02/640.85.41, You can pick up your order at the restaurant from 4.30 to 7.30pm

Livraison possible sur demande (5€) /Delivery is possible on request (5€ of fee) / livraisons en dehors de Bruxelles possible sur demande