



Stirwen

## Stirwen - Service traiteur Take-away & Delivery : Février 2021

### Entrées 15 €

Tartare de bar de ligne, céleri, Isigny, algues et herbes fraîches  
Tartar of line-caught seabass, celery, Isigny, seaweeds and fresh herbs

Veau fumé aux huitres Tatihou, nori, chou pointu  
Smoked veal as a tartar, cupped oysters tatihou, nori, pointed cabbage

Saumon label rouge mariné façon gravlak, betterave & cassis  
Red label salmon as a gravlak, beetroot and blackcurrant

Poulpe marqué sur le grill & mariné en escabèche, olives & échalote  
Octopus marked on the grill then marinated escabèche, olives & shallot

Risotto Carnaroli à la truffe noire du Piémont & vieux parmesan (+10€) (VEG)  
Risotto *Carnaroli* with black truffle from Piemonte & old parmigiano (+10€) – vegetarian-

St-jacques rôties à la truffe noire du Piémont, topinambour (+15€)  
Roasted scallops with black truffle from Piemonte, jerusalem artichoke (+15€)

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

→ **votre commande dressée sur assiette : une caution de 7.50€ (restituée  
au moment du retour de la vaisselle**

### Desserts 6 €

Mousse au chocolat Tainori, caramel et amandes  
Tiramisu aux speculoos  
Riz au lait & caramel beurre salé  
Panacotta passion-mangue & ananas

### Les petits plus du Stirwen

6 huitres creuses « jardins de Tatihou » 15 €  
Soupe du jour (1L) 10 €  
Rillettes de porc fermier d'auvergne : 350gr / 16 €  
Lasagne alla bolognese : 400gr : 10€ / 800gr : 15 €

Fricassée de veau aux carottes 18 €  
Joue de bœuf, braisée au vin de Cahors 22 €  
Gratin de poisson aux poireaux 18€  
Sauce bolognaise 500ml / 10€  
Coffrets 4 épices & recettes du Stirwen 39€  
Truffe noire extra du Piémont 1300€/kg

### Plats 25 €

Les plats sont accompagnés de légumes & féculents, selon le marché

Skreï (cabillaud) de Lofoten rôti, beurre blanc aux coquillages  
Skreï (codfish) from Lofoten roasted, cream of clams with green curry and coriander

Saumon Label rouge, rôti au curry vert, coriandre  
Roasted Red-Label Salmon with green curry and coriander

Bar de ligne rôti sur la peau, jus des arêtes façon albuféra (+5€)  
Line-caught Seabass, Albuféra sauce (+5€)

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

Contrefilet de veau limousin, marqué sur le grill, jus de veau  
sirloin of veal limousin marked on the grill, veal sauce

Ris de veau braisé, jus de veau & truffe noire du Piémont (+15€)  
Sweetbread, braised, veal sauce & black truffle from Piemonte (+15€)

Homard bleu européen rôti au beurre ½ sel, jus des têtes façon Cardinal (+25€)  
European blue Lobster roasted with salted butter, Cardinal bisque sauce (+25€)

Ris de veau & Homard bleu européen sauce Cardinal (2 cvt, +25€ pp)  
Sweet bread & European blue Lobster,, Cardinal bisque sauce (2 cvt +25€ pp)

Vos commandes se font par mail : [info@stirwen.be](mailto:info@stirwen.be) ou par téléphone 02/640.85.41 (idéalement 1 jour avant)

Orders are made by mail [info@stirwen.be](mailto:info@stirwen.be) or phone 02/640.85.41 (ideally 1 day before)

Les enlèvements se font au restaurant Stirwen → 14h00 à 19h30 ← to pick up your order at the restaurant

(Livraison possible sur demande / delivery possible on request : 5€ bruxelles-sud & EU-district / 10€ bruxelles-nord & brabants)