



Stirwen

## Le stirwen à la maison ou au bureau : Take-away / delivery

### Menu traiteur gastronomique (septembre 25)

#### Entrées

Vitello Tonato, veau limousine de chez Lothar Vilz, straciatella, anchois, parmesan & olives

\*

Sashimi de saumon Label rouge, céleri, Isigny, huitres « Thalassa »

\*

Avocat, curry vert, salade d'algues, basilic thaï (végétarien)

#### Plats chauds

Lotte confite au safran, crème de coquillages, piquillos, fideua

\*

Volaille jaune des Landes aux girolles, jus de viande

\*

Veau limousin de chez Lothar Vilz, cuit en basse température, girolles, sauge, jus de viande

\*

Aubergine sicilienne, parmesan, girolles, moutarde & citron confit (Végétarien)

#### Plats Froids

carpaccio de veau limousin, bintje fumée, parmesan et romaine

\*

Déclinaison de Lentilles du Puy, chèvre, olives, roquette (végétarien)

**2 services entrée-plat : 52€**

#### Desserts – 8€

Mousse au chocolat Tainori, caramel beurre salé, noisettes

Tiramisu café et amaretto

Compote de pomme & poire, vanille de Madagascar, crumble matcha

#### « à la carte »

#### Les produits nobles du Stirwen

##### froid

Huitres creuses spéciales d'Isigny n°3 / 6 pièces, citron, échalote: 20€

Caviar Baeri, Italie, Caspian Tradition, blinis & aigrette, 50gr- 68€

Tartare de gambero Rosso, straciatella et caviar Baeri – 60€

Tartare de veau limousin, bintje, caviar Baeri & huitres Thalassa – 50€

##### chaud

Fricassée de homard canada sauce cardinal – (1/1) 65 €

Ris de veau aux cèpes, parmesan : 55€

#### Les petits plus du Stirwen

Soupe de saison (1l) – 12 €

Lasagna alla bolognese ou *vegetariana* (800gr) – 20€

Fricassée de veau limousine à la crème, légumes de saison – 22€

Boulets à la liégeoise – 15€

Tikka Massala de Volaille jaune des Landes – 18€

Sauce Bolognese (porc/veau limousin) 500ml : 12€ - 1l : 20€

#### Bulles & vins pour accompagner votre repas

Domaine W (Tubize), crémant de Wallonie, Brut de Brabant – 35€

Champagne Jean Dumangin, Chigny-les roses – 75cl-32€ / 37,5cl-20€

Blanc de blancs 75cl – 32€ // Brut «héritage» 37,5cl – 20€

Chinon, Domaine de la Noblaie, « la part des anges », 2020 – 25€ (blanc)

DOP Emporda (ESP), Cellar Mas polit, 2021 – 25€ (rouge)

Commandes par email : [info@stirwen.be](mailto:info@stirwen.be)

(livraison possible sur demande)