

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

Menu traiteur gastronomique (novembre 25)

Entrées

Tartare de boeuf holstein fumé, chorizo iberico, ajo blanco

Carpaccio de St-Jacques, céleri, Isigny, huitres « Thalassa » (+5€)

Saumon label rouge d'Ecosse, céleri, Isigny, huitres « Thalassa »

Sashimi de Céleri-rave braisé, céleri vert, Isigny (végétarien)

Plats chauds

Pêche du jour selon l'arrivage, rôti, fideua, calamar et piquillos

Filet de canette de Challans, butternut, sauce canard au miso

Chevreuil de nos forêts, sauce poivrade, légumes d'hiver (+5€)

Pot-au-feu de légumes d'hiver, consommé de champignon (Végétarien)

Plats Froids

carpaccio de boeuf holstein, bintje fumée, parmesan et romaine

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

2 services entrée-plat : 52€

Desserts - 8€

Mousse au chocolat Taïnori, 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 & aigrelette, 50gr- 68€ Tartare de gambero Rosso, straciatella et caviar Baeri – 65 € Tartare de veau limousin, bintje, caviar Baeri & huitres Thalassa – 50€ chaud

Fricassée de homard bleu, bisque crémée- (1/1) 65 € Ris de veau aux champignons, parmesan, sauge : 50€

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 Bolognaise (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 : <u>info@stirwen.be</u> (livraison possible sur demande)