

Fêtes de fin d'année 2025 au Stirwen : Noël & Nouvel-An

« à la carte »

Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques de Port-en-Bessin / 26€
Céleri, Isigny, huîtres Thalassa

*

Tartare de Bœuf Holstein fumé / 26€
Foie gras, anguille fumée, ajo blanco, chorizo

*

Gyozas de chevreuil, foie gras poêlé, sauce Diane / 28€

*

Tartare de Gambero Rosso, straciatella, basilic et safran / 35€

Plats

Maigre de ligne, rôti au curry de Singapour / 36€
Beurre blanc coquillages, poireau, épinards

*

Fricassée de homard canadien aux petits légumes, bisque crémée / 65€

*

Filet de biche de nos forêts, grillé / 38€
Légumes d'hiver, gyoza, sauce Grand Veneur

*

Volaille du Gers farcie aux morilles, salsifis et truffe noire / 35€

*

Ris de veau meunière, salsifis & truffe noire / 55€

*

Tourte feuilletée de gibier, foie gras et champignons (2cv) 125€

Dessert

Chocolat en déclinaison gourmande, caramel et noisettes 10€

Les petits plus du Stirwen

Soupe de saison (1l) – 12 €

Lasagna alla bolognese ou vegetariana (800gr)-20€

Volaille jaune du Gers façon coco curry thaï – riz – 22€



« Banc d'écailler »

Huîtres creuses spéciales d'Isigny n°3 / 6 pièces, citron, échalote: 22€

Caviar Baeri, Italie, Caspian Tradition, blinis & aigrette, 50gr- 70€

Crevettes bio de Madagascar (30/40), sauce cocktail – 56€/kg

Homard canada façon Belle-vue (1/2) 35 € (1/1) 60€

Les Plateaux de fruits de mer

Nos plateaux sont servis avec pain, beurre, aioli, mayo et cocktail

« Surcoul » 1cv : 90€

1/2 homard, 3 huîtres creuses, 3 huîtres plates, 2 crevettes bio, 3 crevettes roses, 40gr tartare de gambero rosso, 1 pince de tourteau 40gr bulots, 40gr crevettes grises, salade d'algues, 2 st-Jacques, 2 palourdes, salade de bintje à l'anguille fumée, rillettes de saumon

+ 50gr de caviar baeri, blinis & aigrette - +60€

« l'étoile blanche » 2cv : 170€

1 homard, 6 huîtres creuses, 6 huîtres plates, 4 crevettes bio, 6 crevettes 80gr tartare de gambero rosso, 2 pinces de tourteau, 80gr bulots, 80gr crevettes grises, 2 st-Jacques, 2 palourdes, salade d'algues, salade de bintje à l'anguille fumée, rillettes de saumon

+ 50gr de caviar baeri, blinis & aigrette - +60€

Bulles & vins pour accompagner votre repas

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

Champagne Jean Dumangin à Chigny-les roses

Blanc de blancs brut ou rosé brut – 40€ / Brut « héritage » 37,5cl – 22€

Chinon, Domaine la Noblaie, la part des Anges, 2021 – 25€ (blanc)

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

Notre carte des vins est également disponible sur demande

Commandes par email : info@stirwen.be //
dernières commandes le 19/12 pour Noël, 27/12 pour nouvel-an
enlèvement le 24/12 : de 11 à 16h, 31/12 : de 11 à 17h
Livraison : 1040/ quartiers Montgomery-Schuman / Lux-Flagey : 10€
Sud-est Bruxellois & périphérique : 15€
Autres communes : sur demande

