

Fauvette

Amuse-bouches à partager

Saucisse sèche au piment - 8 Radis beurre - 8 Salaison de canard - 8
Thoricourt 48 mois (comme un parmesan à grignoter) - 8
Tapenade verte et gressins - 10 Sardines millésimées - 16

Entrées

Oeuf mollet aux asperges et chorizo - 18 Croquette de tête et pieds de cochon, rémoulade de céleri - 13
Gravlax de truite d'Ondenval - 14 Terrine de canard à l'oignon rouge confit (pour deux personnes) - 28

Plats

Légumes printaniers gratinés à la tomme des Botteresses et noisettes - 16 Joue de cochon confite - 22
Blanquette de volaille printanière - 19 Pour les gourmands: Purée à la mémoire de Joël Robuchon - 8

Fromages

Assortiment de fromages belges - 11

Desserts

Cake au yaourt et caramel beurre salé - 8 Panna cotta de fraises au sureau - 10
Granité à la rhubarbe, fraises et feuille de figuier - 10

Boissons froides et chaudes

Eau de source Bru 50 cl. - 5 Jus de pommes - 4 Cola artisanale - 6 Tonic artisanale - 6
Kéfir maison - 4 Limonade à la tanaïse - 4 Mocktail de jus de fruits et légumes - 4
Gin kéfir (sans alcool) - 8 Thé vert à la poire, thé noir à l'orange, tisane de plantes & de fruits - 4
Café ou décaféiné en Bialetti - 4

Vins au verre

Rouge/blanc - 8

Vous trouverez notre sélection de vins dans le vaisselier.

Tous nos vins sont également à emporter.

Apéritifs

Bière artisanale - 5 Vin de noix vertes & feuilles de figuier - 7 Vermouth Carpano - 6
Byrrh - 4 L'anisette de Fauvette - 5 Whisky de table Compas Box - 10 Gin kéfir - 12
Négroni élevé en fût de chêne - 15 Vieux Carré élevé en fût de chêne - 15

Liqueurs maison

Liqueur d'argousier - 8 Liqueur de groseilles - 8
Liqueur de cerises et d'amandes - 8 Liqueur d'herbes sauvages - 8

Digestifs

Calvados Lemorton 10 ans - 14 Armagnac Daroze 8 ans - 11 Armagnac Daroze 20 ans - 17
Cognac Augier - 13 Rivesaltes Ambré 1978 - 16 Rhum Hampden - 12 Whisky Eddu Broceliande - 11
Whisky Gouden Carolus Blaasveld Broek - 15 Sazerac Rye Whiskey - 15

- 20% pour toute commande à emporter.

www.fauvette-restaurant.be