

# Fauvette

Une cuisine du marché, instantanée et constamment en mouvement,  
rendant grâce aux produits locaux et de saison

Notre pain 100% levain, produit en collaboration par le Chef Damien Bouchery et Romina Bux de chez Mama, est réalisé avec une population de blés anciens cultivés par Graines de curieux.

- 20% pour toute commande traiteur à emporter

## Lunch

- Menu 2 services (entrée-plat ou plat-dessert) 24
- Menu 3 services (entrée-plat-dessert) 32

Velouté de courges et châtaignes  
Cabillaud aux lentilles et champignons, beurre de poireaux  
Pomme rôtie, caramel au beurre salé et crème épaisse

## Amuse-bouches à partager

- Collier d'Ardenne 5
- Pickles d'eryngii des caves de Cureghem 7
- Salaison de cochon de la ferme Cuvry 8
- Reypenaer (comme un parmesan à grignoter) 8
- Sardines millésimées 14

## Entrées

- Velouté de courges et châtaignes 12
- Oeuf mollet, poireau mimosa, émulsion de pommes de terre et truffe 19
- Rillettes de truites et toast croustillant de pain au levain 14
- Terrine de canard (pour deux personnes) 28

## Plats

- Chicons confits et tomme des botteresses 16
- Croquette de volaille de Gibecq et légumes d'hiver 19
- La braisière de Fauvette 28
- Cabillaud aux lentilles et champignons, beurre de poireaux 29

Accompagnement :  
Purée à la mémoire de Joël Robuchon 8

## Desserts

- Petite fleur à la truffe 19
- Assortiment de fromages belges 11
- Baba aux prunes à l'armagnac et chantilly 12
- Le granité de clémentines au vin orange 12
- Pomme rôtie, caramel au beurre salé et crème épaisse 12

## *Softs*

- Eau de source Bru 50 cl.	5
- Jus de pomme	4
- Kéfir maison	4
- Limonade à la tanaïsie	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

## *Apéritifs*

- Bière artisanale	5
- Verre de vin blanc / rouge	6 à 12
- Vin d'artichaut	7
- Vin de noix vertes & feuilles de figuier	7
- Vin d'oranges sanguines épicé	9
- Vermouth Carpano	6
- Byrrh	4
- Pineau des Charentes	6
- L'anisette de Fauvette	5
- Whisky de table	10
- Gin kéfir	12
- Négroni élevé en fût de chêne	15
- Vieux Carré élevé en fût de chêne	15

## *Digestifs*

- Calvados Lemorton 10 ans	14
- Armagnac Montesquiou	9
- Cognac Augier	13
- Rivesaltes Ambré 1978	16
- Rhum Hampden	12
- Whisky Eddu Broceliande	11
- Whisky Armorik 10 ans	12
- Sazerac Rye Whiskey	15
- Liqueur maison d'argousier	8
- Liqueur maison groseilles	8
- Liqueur maison de cerises et amandes	8
- Liqueur maison d'herbes sauvages	9
- Poire Williams	9
- Vin d'oranges sanguines épicé	9