

Fauvette

Amuse-bouches à partager

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

Entrées

Terrine de légumes d'été - 13 Gaspacho de concombres et de chèvre frais - 13
Croquette de moules de bouchot - 13 Terrine de canard à l'oignon rouge confit (pour deux personnes) - 28

Plats

Légumes d'été gratinés à la tomme des Botteresses et noisettes - 18 Échine de cochon grillée - 19
Cuisse de volaille rôtie, grenailles nouvelles - 19 Magret de canard, sauce bigarade au pamplemousse d'été - 24
Pour les gourmands: Purée à la mémoire de Joël Robuchon - 8

Fromages

Assortiment de fromages belges - 11

Desserts

Fraise melba - 12 Abricots rôtis au romarin - 12
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 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