

Restaurant - Traiteur
Aux Deux Rivières



La Carte

Bienvenue

Téléphone : 067 49 00 40

Télécopie : 067 49 00 39

www.auxdeuxrivers.be

chez nous

Apéritifs

<i>Martini Dry</i>	4,00
<i>Martini Rouge ou Blanc</i>	4,00
<i>Martini Rosé</i>	4,00
<i>Gancia</i>	4,00
<i>Picon Nature</i>	4,00
<i>Picon Soda</i>	4,50
<i>Picon Vin Blanc</i>	5,00
<i>Picon – Bière</i>	5,00
<i>Campari Nature</i>	4,00
<i>Campari Soda</i>	4,50
<i>Campari Orange</i>	5,00
<i>Pisang Nature</i>	4,00
<i>Pisang Orange</i>	5,00
<i>Ricard</i>	4,50
<i>Suze</i>	4,50
<i>Batida de Coco</i>	4,50
<i>Porto Rouge ou Blanc</i>	4,00
<i>Sherry Sec, Demi Sec ou Doux</i>	4,00
<i>Pineau Charente Rosé ou Blanc</i>	4,50
<i>Muscat de Rivesaltes</i>	4,50
<i>Mousseux à la violette</i>	6,50

Apéritifs à Base de Vin Blanc

<i>Kir (Cassis)</i>	4,00
<i>Amourette (Framboises)</i>	4,50
<i>Le Maître Pierre Rouge (Cerise s/Verveine)</i>	4,50
<i>Le Maître Pierre Jaune (Fruits Exotiques)</i>	4,50

Cocktails

<i>Apéritif Maison (Amandes)</i>	5,50
<i>Gin Tonic</i>	6,00
<i>Gin Orange</i>	6,00
<i>Bacardi – Coca</i>	6,00
<i>Vodka Orange</i>	6,00
<i>Whisky Soda</i>	6,00
<i>Whisky Coca</i>	6,00

Cocktail du Mois

<i>Surprise</i>	4,50
-----------------------	------

Apéritifs sans Alcool

<i>Bitter</i>	2,50
<i>Pisang</i>	3,00
<i>Amaretto</i>	2,50
<i>Cocktail du Mois</i>	4,00



Eaux

<i>Perrier</i>	3/4.....	4,00
<i>Chaudfontaine Plate</i>	1/5.....	1,50
	1/2.....	3,00
	1/1.....	5,00
<i>Chaudfontaine Pétillante</i>	1/5.....	1,50
	1/1.....	5,00
<u><i>Sirop: Menthe, Grenadine,</i></u>		0,50

Limonades

<i>Coca Cola Light</i>	1/5.....	2,00
<i>Coca Cola</i>	1/5.....	2,00
<i>Coca Cola</i>	1/1.....	9,00
<i>Fanta Orange</i>	1/5.....	2,00
<i>Fanta Citron</i>	1/5.....	2,00
<i>Schweppes Tonic</i>	1/5.....	2,50
<i>Schweppes Soda</i>	1/5.....	2,50
<i>Thé Glacé</i>	1/5.....	2,50

Jus de Fruits

<i>Jus d' Orange</i>	1/5.....	2,50
<i>Jus de Tomate</i>	1/5.....	2,50
<i>Jus Exotique</i>	1/5.....	2,50

Bières

<i>Jupiler</i>	2,50
<i>Blanche de Hoegaarden</i>	3,00
<i>Pale Ale Bass</i>	3,00
<i>Calsberg</i>	3,00
<i>Gueuze</i>	3,00
<i>Kriek Belle - Vue</i>	3,00
<i>St Feuillien Blonde ou Brune</i>	3,50
<i>Chimay Blanche, Rouge, Bleu</i>	3,50
<i>Leffe Blonde ou Brune</i>	3,50
<i>Duvel</i>	3,50

Boissons Chaudes

<i>Expresso</i>	2,50
<i>Café</i>	2,50
<i>Cappuccino</i>	3,00
<i>Thé</i>	2,50
<i>Infusions</i>	2,50

*(Menthe, Verveine, Tilleul, Camomille, Framboises - Citron,
Fraises - Cassis, Abricot - Pamplemousse, Poires - Vanille,
Pommes - Cannelle, Ananas - Coco, Camomille - Mandarine,
Tilleul - Citron, Framboises - Églantier, Framboises - Citron,
Fruits Tropicaux, Jasmin)*

Entrées Froides

0 Jambon fumé séché des Alpes garni	8,50
0 Magret de canard fumé et sa boule de sorbet du jour	9,50
0 Assiette de saumon fumé garnie	12,50



Potages

0 Crème du jour	3,50
0 Minestrone	4,00



Entrées Chaudes

0 Duo de fondus au fromage	6,50
0 Duo de croquettes de crevettes grises	8,00
0 6 escargots à l'ail	9,00
0 Salade tiède aux lardons	9,00
0 Cassolette de scampi maison	14,00

Supplément de Sauce	1,00
Supplément de Frites.....	2,00

Cuisine sur le pouces

0 Steak grillé et son beurre maître d'hôtel	16,50
0 Steak poêlé	17,50
0 Steak pizzaiola	19,00
0 Steak au poivre noir	19,50
0 Steak au poivre vert	19,50
0 Steak champignons crème	19,50
0 Steak béarnaise	20,50



0 Entrecôte grillée et son beurre maître d'hôtel	18,00
0 Entrecôte poêlée	19,00
0 Entrecôte pizzaiola	20,50
0 Entrecôte au poivre noir	22,00
0 Entrecôte poivre vert	22,00
0 Entrecôte champignons	22,00
0 Entrecôte béarnaise	23,00



0 Filet pur grillé et son beurre maître d'hôtel	22,00
0 Filet pur poêlé	23,00
0 Filet pur pizzaiola	24,50
0 Filet pur au poivre noir	26,00
0 Filet pur au poivre vert	26,00
0 Filet pur champignons	26,00
0 Filet pur béarnaise	27,00



0 Filet américain (en saison)	16,00
--------------------------------------	-------



0 Escalope de Veau Maison	18,50
---------------------------------	-------

Desserts

0 Dame blanche.....	4,50
0 Brésilienne.....	4,50
0 Mousse au chocolat maison.....	4,50
0 Sorbet.....	4,50
0 Crème brûlée maison du jour.....	5,00
0 Tiramisu.....	5,00
0 Crêpes flambées au Grand Marnier.....	6,00
0 Profiteroles glacées.....	6,00
0 Plateau de fromages affinés.....	6,50

Boissons Chaudes Alcoolisées

Irish Coffee.....	5,50
Café Créole (Rhum).....	5,50
Café Français (Cognac).....	5,50
Café des Fagnes (Genièvre).....	5,50
Café Italien (Amaretto).....	5,50
Café Alsacien (Marc de gewurztraminer).....	5,50
Café Mexicano (Tequila).....	6,00

Boissons Chaudes

Expresso.....	2,50
Café.....	2,50
Cappuccino.....	3,00
Thé.....	2,50
Infusions.....	2,50

(Jasmin, Menthe, Verveine, Tilleul, Églantier, Cassis, Camomille, Réglisse, Framboises - Citron, Fraises - Cassis, Abricot - Pamplémousse, Poires - Vanille, Pommes - Cannelle, Ananas - Coco, Camomille - Mandarine, Tilleul - Citron, Tilleul - Menthe, Framboises - Églantier)

Suggestions de la semaine

Entrées Froides

0 Mousse de homard au basilic sur lit de crudités	9,00
0 Terrine de perdreau aux marrons sur lit de crudités	9,00
0 Carpaccio de cerf, vinaigrette au balsamique fruits des bois, parmesan	9,50
0 Tranche de foie gras mi-cuit et ses confitures et brioche	16,00

Potages

0 Consommé de poissons aux moules et écrevisses aux champignons	4,50
0 Crème de potiron et carottes à la noix de coco	4,50

Entrées Chaudes

0 Feuilleté de saumon aux asperges vertes sur sa salade folle	9,00
0 Quiche de chicons au jambon cuit fermier sur salade folle	9,00
0 Fricassée de ris de veau aux champignons des bois	14,00
0 Flambée de scampi au Calvados , pommes poêlées	14,00

Plats Principaux

0 Estouffade de ramier à la gueuze et au chou vert, pommes rissolées	25,00
0 Suprême de colvert et ses croquettes de cuisse aux agrumes, bouchons dorés	25,00
0 Civet de biche Grand Veneur, pommes amandines	22,00
0 Filet de biche aux champignons des bois, pommes amandines	25,00
0 Filets de Faisan au Calvados, bouchons dorés	25,00
0 Perdreau farci aux noix, sauce au porto, chicons braisés, croquettes	25,00
0 Souris d'agneau aux fruits secs et citron confits pommes vapeur	23,00

Poissons

0 Filet de clausse aux champignons bruns à la tartufata, épinards et jambon des Alpes, pommes de terre rissolées aux herbes	22,00
0 Filets de loup de mer sauce tomate-crème, risotto de la mer	20,00

Desserts

0 Crêpes de sarrasin aux betteraves rouges , myrtilles et fromage frais	5,00
---	------

● Pas disponible aujourd'hui

Attention pour mieux vous servir lors des réveillons le restaurant sera fermé à partir du 16 décembre, seul le service traiteur sera disponible (voir carte des fêtes)

Le service traiteur sera à votre disposition les 24 et 31 à partir de 18h à 19h30, les 25 et 1 janvier à partir de 11 h00 à 12h30



Nos menus



Menu à 34,00 €

Mousse de homard au basilic sur lit de crudités Ou

Emincé de magret de canard fumé et son sorbet de tomates au basilic Ou

Terrine de perdreau aux marrons sur lit de crudités



Escalope de veau maison Ou

Filets de loup de mer, sauce tomate - crème, Risotto de la mer Ou

Civet de biche sauce Grand - Veneur, pommes amandines



Crème brûlée Ou

Mousse au chocolat fondant

Menu à 41,00 €

Terrine de perdreau aux marrons sur lit de crudités Ou

Carpaccio de cerf et sa vinaigrette au balsamique et copeaux de parmesan Ou

Mousse de homard au basilic sur lit de crudités



Consommé de poissons aux moules et écrevisses aux champignons



Magret de canard colvert et ses croquettes de cuisse aux agrumes ,

Bouchons dorés Ou

Filets de clairesse aux champignons bruns à la tartufata, épinards et jambon



Assiette de fromages Ou

Aumônière de sarrasin aux betteraves rouges, myrtilles et fromage frais

Ou

Crêpes flambées au grand Marnier





Menu Dégustation à 58 €

Emincé de magret de canard fumé et son sorbet Ou
Carpaccio de cerf et sa vinaigrette au balsamique, copeaux de parmesan Ou
Assiette de saumon fumé garni Ou
Tranche de foie gras mi-cuit et ses confitures et brioche (+ 4 €)



Crème de potiron et carottes à la noix de coco



Fricassée de veau aux champignons des bois Ou
Flambée de scampi au calvados, pommes sautées Ou



Filet de biche aux champignons des bois, bouchons dorés Ou
Filets de faisan au Calvados, bouchons dorés Ou
Blanquette de python aux légumes de saison (+ 4 €)



Aumônière de sarrasin aux betteraves rouges, myrtilles et fromage frais Ou
Crêpes flambées au grand Marnier



Seigneur Moka





Nos moules en saison casserole d'1.3kg

Uniquement sur commande le lundi pour le vendredi

<i>0 Moules marinières</i>	<i>23,00</i>
<i>0 Moules vin blanc</i>	<i>25,00</i>
<i>0 Moules à l'ail</i>	<i>25,00</i>
<i>0 Moules curry</i>	<i>27,50</i>
<i>0 Moules dijonnaise</i>	<i>27,50</i>
<i>0 Moules au raifort</i>	<i>27,50</i>
<i>0 Moules aux poivrons</i>	<i>27,50</i>

Pour mieux vous servir,

Nous vous conseillons de réserver en début de semaine pour le week-end car depuis la flambée des prix des produits pétroliers certains de nos fournisseurs ne font plus qu'une livraison par semaine et souvent le mardi et mercredi pour toute la semaine.

Merci de votre compréhension.

Toute l'équipe des Deux Rivières.....

