



Carte Printemps – été

☞ « *Fait Maison* »

Entrées

- ☞ Croquettes de crevettes grise 9.50 €
- ☞ Petite salade de Mignon de porc séché et gésiers confits 7.00 €
- ☞ Mousseline de la mer et sa bisque tiède 7.50 €
- ☞ Saumon fumé maison et quenelle de glace concombre-estragon 9.50 €
- ☞ Black tiger sautée miel et gingembre 8.50 €
- ☞ Cuisses de grenouille en persillade Entrée du jour 10.80 €
- 6.50€

Desserts

- Coupe glacée amaretto 7.00 €
- Délice noisettes chocolat 6.80 €
- Profiteroles à la clémentines, sauce chocolat menthe 7.50 €
- Croustillant au Bergues 7.00 €
- Charlotte au chocolat 6.50 €
- Tarte tatin aux pommes, glace vanille 6.50 €
- Crème caramel à la vanille 5.80 €
- Assiette de fromages 6.00 €
- Dessert du jour 5.50€

Formule du jour

- Entrée du jour
- 14.90€** Ou
- Dessert du jour
- Plat du jour
- 1 boisson au choix (1/4 vin blanc, rosé, rouge, bière Affligem ou soft)

Formule complète

- Entrée du jour
- 17.90€** Plat du jour
- Dessert du jour
- 1 boisson au choix (1/4 vin blanc, rosé, rouge, bière Affligem ou soft)



Viandes

- ☞ Suprême de pintadeau, jus réduit 14.00€
- ☞ Confit de veau aux champignons de saison 16.50€
- ☞ 1/2 magret de canard au thym et baies de goji 17.00€
- ☞ Côte à l'os, beurre maître d'hôtel 19.50€
- Plat du jour 10.90€



Poissons

- ☞ Croustillant de saumon, crème d'ail confit 16.50€
- ☞ Filet de bar snacké, beurre blanc 18.00€

8.50€ Menu Enfant

- Steak haché Ou nuggets
- Frites
- 2 boules de glace vanille

Ou

- 1/2 dessert du jour
- 1 Boisson au choix



« Restaurant les 3 sabots »



restaurant3sabots.business.site/

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

Menus

19.90€

Entrées

- ☞ Croquettes de crevettes grises ;
- ☞ Petite salade de Mignon de porc séché et gésiers confits;
- ☞ Mousseline de la mer et sa bisque tiède

Plats

- ☞ Croustillant de saumon, crème d'ail confit ;
- ☞ Suprême de pintadeau, jus réduit ;
- ☞ Confit de veau aux champignons de saison

Desserts

- ☞ Charlotte au chocolat;
- ☞ Tarte tatin aux pommes, glace vanille;
- ☞ Crème caramel à la vanille
- Assiette de fromages

27.90€

Entrées

- ☞ Saumon fumé maison et sa quenelle de glace concombre-estragon
- ☞ Black tiger sautée miel et gingembre
- ☞ Cuisses de grenouille en persillade

Plats

- ☞ 1/2 magret de canard au thym et baies de goji
- ☞ Filet de bar snacké, beurre blanc
- ☞ Côte à l'os, beurre maître d'hôtel

Desserts

- Coupe glacée amaretto
- ☞ Délice noisettes chocolat
- ☞ Profiteroles à la clémentines, sauce chocolat menthe
- ☞ Croustillant au Bergues