

RESTAURANT

LA FONTAINE

MAISON CHRISTIANSEN

ENTRÉES

CEVICHE *	16
Bar cuit au lait de coco, coriandre et citron vert	
TIGRE QUI PLEURE *	16
Boeuf mi-cuit, inspiration thaï	
VEGGIE *	14
Autour d'un légume de saison	
BURRATA MÉDITÉRANNÉENE	15
Condiment aux olives & amandes, pain Krachel maison	

PLATS

CÔTELETTES D'AGNEAU 3/400g	29
Aux herbes de Provence	
accompagnement au choix	
CÔTE DE BOEUF 500g	39
Sauce secrète	
accompagnement au choix	
MAGRET DE CANARD 3/400g	27
Entier, sauce chimichurri	
accompagnement au choix	
POIRE DE BOEUF 180/200g	24
Sauce tartare	
accompagnement au choix	

PLATS

DAURADE ROYALE	24
Sauce Gremolata	
accompagnement au choix	
PÊCHE DU MOMENT	Prix variable
accompagnement au choix	
THALI	21
Plat végétarien composé de différents petits mets	

- ACCOMPAGNEMENTS -

MESCLUN	5
PETITS LEGUMES	6
POMMES GRENAILLES	6
Ketchup Maison	
FALAFELS	6,50
Sauce ras el hanout	
CAPONATA DE MAMIE	6
HARISSA VERTE sur demande	

DESSERTS

FINGER AU CHOCOLAT	9
DOUCEUR PISTACHE & FRAMBOISE	10
TARTE DU BEFFROI	11
Qui change au fil du temps	
FROMAGE MARINÉ	8

* CERTAINES ENTRÉES PEUVENT ÊTRE PRISES EN PLAT POUR UN SUPPLÉMENT DE 5. €

PRIX NETS EN €



RESTAURANT

LA FONTAINE

MAISON CHRISTIANSEN

STARTERS

CEVICHE *	16
Sea bass cured in coconut milk, cilantro & lime	
CRYING TIGER BEEF *	16
Thai-inspired seared beef	
VEGGIE *	14
Seasonal vegetable creation	
BURRATA MEDITERRANEAN STYLE	
Olive & almond condiment, homemade Krachel bread	15

MAIN COURSES

LAMB CHOPS 3/400g	29
Provençal herbs	
choice of side	
BEEF RIB STEAK 500g	39
Chef's secret sauce	
choice of side	
WHOLE DUCK BREAST 3/400g	27
Chimichurri sauce	
choice of side	
BEEF RUMP STEAK 180/200g	24
Tartare sauce	
choice of side	

MAIN COURSES

SEA BREAM	24
Gremolata sauce	
choice of side	
CATCH OF THE DAY	-
Variable according to arrival	
choice of side	
THALI	21
Vegetarian dish composed of several different dishes	

- SIDE DISHES -

MIXED MESCLUN SALAD	5
SEASONAL VEGES	6
GRENAILLES POTATOES	6
Homemade Ketchup	6,50
FALAFELS	6
Ras el hanout sauce	
GRANNY'S CAPONATA	6
GREEN HARISSA available on request	

DESSERTS

CHOCOLATE FINGER	9
PISTACHIO & RASPBERRY DELIGHT	10
BEFFROI'S TART	11
Cheffe's daily	
MARINATED CHEESE	8

SOME STARTERS CAN BE SERVED AS A MAIN COURSE
* FOR AN ADDITIONNAL 5. €

NET PRICE €

