

# Le Belvédère

*Vous propose son*

## *Service Traiteur*

**Pour une bonne organisation, nous vous demandons de sélectionner un choix entre 3 entrées et 3 plats différents maximum par commande**

### Clôture des commandes

*Merci de passer votre commande au moins 72h00 à l'avance.*

#### - Nos Petits Plaisirs -

Forfait amuse-bouche chauds - 8 pièces.....9 €

La soupe de poisson, le litre.....10 €

La bisque de Homard, le litre.....13 €

**Terrine de foie gras de canard maison : 14 € / 100 G.  
Petite brioche Maison : 1 €**

#### Notre sélection de vins :

- Sauvignon Val de Loire, Château de Putille .....9 €
- Ode -muscat moelleux-.....10 €
- Rosé Saint-Chinian -Excellence Saint-Laurent-.....9 €
- Bordeaux Les Belles Murailles .....10 €

# Restaurant *Le Belvédère*

## - *Les Entrées* -

Le saumon fumé d'Ecosse, émincé d'échalotes .....	14 €
La Terrine de foie gras de canard Maison, confit d'oignons & petite brioche.....	15 €
Les scampis diabolique.....	14 €
La cassolette de Saint-Jacques gratinée.....	19 €
La douzaine d'escargots de Bourgogne au beurre à l'ail.....	13 €
Les cuisses de grenouilles à la crème d'ail.....	14 €
Le feuilleté de ris de veau braisés à la crème d'estragon.....	24 €
La petite folie .....	44 €
½ homard, langoustines, gambas, crevettes Royales, saumon, petite tomate aux crevettes grises, flétan fumé garni de crabe frais	

## Restaurant *Le Belvédère*

182, rue de la Martinoire - 7700 Mouscron (Belgique)  
056.33.16.15 - de France : 0032.56.33.16.15  
www.le-belvedere.net le-belvedere@skynet.be

## - *Les Plats de Résistance* -

### **Tous nos plats sont accompagnés de garnitures**

Les médaillons de filet mignon de porcelet crème au poivre .....	17 €
La poitrine de dinde braisée, sauce aux morilles, cèpes & truffes.....	17 €
Les aiguillettes de chapon aux baies roses.....	17 €
Les noisettes d'agneau grillées, aux senteurs de Provence.....	24 €
Le pavé de saumon rose, sauce aux petits légumes.....	20 €
La petite folie .....	44 €
(½ homard, langoustines, gambas, crevettes Royales, saumon, petite tomate aux crevettes grises, flétan fumé garni de crabe frais)	

## - *Les Desserts* -

L'omelette Norvégienne (spécialité de la maison).....	5 €
La Petite bûche chocolat-praliné.....	4 €
La Pavlova aux fruits jaunes (mangue, ananas, passion, clémentine).....	4 €
Le trio de petits macarons (3 saveurs différentes).....	5 €
Nos desserts sont proposés en part individuelle ou en plateau selon le nombre de personnes	

***Le Belvédère est l'endroit idéal pour un moment inoubliable...***

Nous vous recevons également en toute intimité dans notre restaurant où vous dégusterez au gré des saisons, notre cuisine française traditionnelle raffinée.  
En toute intimité ou pour une réception, nous vous proposerons une large gamme de formules.

*Le Belvédère, créateur de bonheur...*