

R E S T A U R A N T
LE MEUNIER



MENU LA FLEUR DE LYS



22,00€ par personne

Kir pétillant et ses crackers

Une entrée (choix unique à définir)

Salade minute de saison aux pommes de terre et foies de volaille tièdes au vinaigre de xérès
Bouchée feuilletée à la reine, petite salade de saison
Terrine de sanglier « Maison » aux éclats de marron

Un plat (choix unique à définir)

Bavette d'ailou sauce au poivre vert, frites, salade de saison
Dos de colin d'Alaska sauce homardine, riz sauvage et carottes vichy persillées
Fricassée de poulet aux saveurs d'Automne, tagliatelles fraîches

Un dessert (choix unique à définir)

Tarte aux prunes façon crumble et sa crème anglaise
Carré léger tout chocolat et sa crème de cacao amer
Salade de fruits de saison

Boissons à discrétion

Eau de source
Muscadet Sèvre et Maine
Vin de table Cuvée Le Meunier
Café

RESTAURANT LE MEUNIER
15 Rue de Tournai - 59000 LILLE
Contact commercial : Isabelle

Tél : 03.28.04.04.90 Fax : 03.28.04.04.91

sa.lemeunier@orange.fr

<http://restaurant-le-meunier.fr>

R E S T A U R A N T
LE MEUNIER



MENU CHTI (régional)



25,00€ par personne

Chuchemourette « maison » et ses crackers

Une entrée (choix unique à définir)

Tarte au Maroilles de l'Avesnois et sa salade de saison
Coquille de moules gratinée façon poulette
Salade d'endives à la flamande et ses croûtons de pain d'épices

Un plat (choix unique à définir)

Carbonade flamande à la bière et au pain d'épices, frites, salade de saison
Moules marinières, frites, salade de saison
Waterzooï de poulet à la bière blanche, riz pilaf

Un dessert (choix unique à définir)

Tarte au sucre et son cordon de crème à la chicorée
Le chtî (*Sorbet citron arrosé de Genièvre*)
Gaufre de Bruxelles tiède à la cassonade blonde

Boissons à discrétion

Eau de source
Bière Loburg
Vin de table Cuvée Le Meunier - Muscadet Sèvre et Maine
Café

RESTAURANT LE MEUNIER
15 Rue de Tournai - 59000 LILLE
Contact commercial : Isabelle

Tél : 03.28.04.04.90 Fax : 03.28.04.04.91

sa.lemeunier@orange.fr

<http://restaurant-le-meunier.fr>

R E S T A U R A N T
LE MEUNIER



MENU LE PETIT QUINQUIN



30,00€ par personne

Porto rouge, whisky, kir pétillant
et ses 2 canapés

Une entrée (choix unique à définir)

Timbale de quenelles de brochet sauce homardine
Bouchée feuilletée d'escargots à la crème d'ail doux
Coquille de noix de pétoncles et crevettes grises à la boulonnaise

Un plat (choix unique à définir)

Pavé de cœur de rumsteck à la fleur de bière, frites ou légumes du jour.
Fricassée de coq au vin « grande tradition », tagliatelles fraîches
Filet de saumon rose cuit sur peau à l'oseille, riz sauvages et tomate provençale

Un fromage (choix unique à définir)

Toast au Maroilles sur son lit de salade de saison
Assiette de 3 fromages

Un dessert (choix unique à définir)

Tarte au citron meringuée et son coulis de fruits rouges
Mystère et son cordon de crème à la chicorée
Tiramisu et sa crème d'arabica

Boissons à discrétion

Eau plate Saint Amand
Muscadet sur lie
Bordeaux AOC Château Jacquet de la Grave
Café

*RESTAURANT LE MEUNIER
15 Rue de Tournai - 59000 LILLE
Contact commercial : Isabelle*

Tél : 03.28.04.04.90 Fax : 03.28.04.04.91

sa.lemeunier@orange.fr

<http://restaurant-le-meunier.fr>

R E S T A U R A N T
LE MEUNIER



MENU LE MEUNIER



35,00€ par personne

Buffet d'apéritifs et kir pétillant
et ses 2 canapés

Une entrée froide (choix unique à définir)

Terrine de foie gras « Maison » marbré aux figues et ses toasts
Effeillé de saumon fumé et sa crème légère de ciboulette
Terrine de sanglier « maison » aux éclats de marron

Une entrée chaude (choix unique à définir)

Croustade feuilletée de 12 escargots à la crème d'ail doux persillée
Coquille gratinée de chair de tourteau, sauce homardine
Tagliatelles fraîches de noix de pétoncles à l'oseille

Un plat (choix unique à définir)

Pavé de cœur de rumsteck au poivre gris, frites ou légumes du jour
Cuisse de canard aux saveurs des vignes, pommes dauphines, embeurré de haricots verts
Tranche de gigot au parfum d'ail et sa poêlée de flageolets à la paysanne

Un dessert (choix unique à définir)

Charlotte aux poires et sa crème de cacao amer
Tarte à la rhubarbe et sa crème anglaise
Dame blanche façon Meunier

Boissons à discrétion

Eau plate Saint Amand
Côtes de Blaye AOC Château Mazerolles
Muscadet sur Lie
Café

*RESTAURANT LE MEUNIER
15 Rue de Tournai - 59000 LILLE
Contact commercial : Isabelle*

Tél : 03.28.04.04.90 Fax : 03.28.04.04.91

sa.lemeunier@orange.fr

<http://restaurant-le-meunier.fr>

R E S T A U R A N T
LE MEUNIER



MENU LE ROI ALBERT



40,00€ par personne

Assortiment d'apéritifs au choix
et ses 2 canapés

Une entrée froide (choix unique à définir)

Foie gras de canard « maison » marbré aux figues et ses toasts
Déclinaison de poissons fumés de la mer du nord, crème légère de ciboulette
(saumon fumé, huitres, flétan fumé, maquereau au poivre, crevettes grises)
Tomate farcie aux crevettes grises en mayonnaise légèrement acidulée

Une entrée chaude (choix unique à définir)

Coquille feuilletée de Saint Jacques au coulis d'écrevisses
Bouchée feuilletée de ris et rognons de veau aux saveurs automnales
Timbale d'œufs brouillés au saumon

Un plat (choix unique à définir)

Filet de bœuf au poivre vert et son os à moelle,
gratin dauphinois, poêlé d'haricots vertset tomate provençale
Caille farcie à la Saint Hubert sur son blinis de pommes de terre
Médailles de lotte et écrevisses à l'étuvé de poireaux et ses pommes vapeur

Un fromage (choix unique à définir)

Assiette de 3 fromages
Toast au Maroilles

Un dessert (choix unique à définir)

Farandole gourmande de 6 mignardises assorties
Moelleux tiède au chocolat et sa crème de cacao amer
Omelette Norvégienne

Boissons à discrétion

Eau plate Saint Amand
Muscadet sur Lie

Côtes de Blaye Château Mazerolles
Café

RESTAURANT LE MEUNIER
15 Rue de Tournai - 59000 LILLE
Contact commercial : Isabelle

Tél : 03.28.04.04.90 Fax : 03.28.04.04.91

sa.lemeunier@orange.fr

<http://restaurant-le-meunier.fr>