

# REPAS SPECTACLE AU MASTROQUET

Avril 2026



## MENU CABARET 54€

Feuilleté d'asperges tièdes  
sauce Hollandaise  
ou

Salade du Maestro

A base de brochette de crevette sauce curry et  
saumon fumé  
ou

Terrine de canard et Jambon de Luxeuil

—

Filet de sébaste à la bisque de crustacés  
ou

Burger Cheese

ou

Dodine de poulet  
à la crème de Comté  
ou

Filet de boeuf aux morilles (+12€)

—

Planche de fromages Régionaux  
ou

Tulipe de sorbets

à base de sorbet framboise, citron, abricot

ou

Tiramisu au café

ou

Cocktail de fruits frais

ou

Crème brûlée vanillée

ou

Coupe glacée Caramel Liégeois

ou

Gaufre du Mastroquet

montée de glace vanille et caramel

## MENU MUSIC-HALL 64€

Foie gras de canard et confit de figues

ou

Nage de St-Jacques aux petits légumes sauce  
champagne  
ou

Terrine de poisson et verrine de fromage frais a  
saumon fumé

—

Filet de sébaste à la bisque de crustacés  
ou

Burger Cheese

ou

Dodine de poulet  
à la crème de Comté  
ou

Filet de boeuf aux morilles (+12€)

—

Planche de fromages Régionaux  
ou

Tulipe de sorbets

à base de sorbet framboise, citron, abricot  
ou

Tiramisu au café

ou

Cocktail de fruits frais

ou

Crème brûlée vanillée

ou

Coupe glacée Caramel Liégeois

ou

Gaufre du Mastroquet

montée de glace vanille et caramel

Photo Valery Photogray

## MENU TI-GRAYLOIS 14€

Salade César

à base de poulet, croûtons, comté et oeuf

ou

Jambon blanc

—

Saucisse de Francfort ou Fish and chips

ou

Burger kids

—

Glace bonbon

à base de glace vanille, smarties et crème fouettée

ou

Mousse chocolat-noisette ou Gaufre de Liège