

MENU CABARET 54€

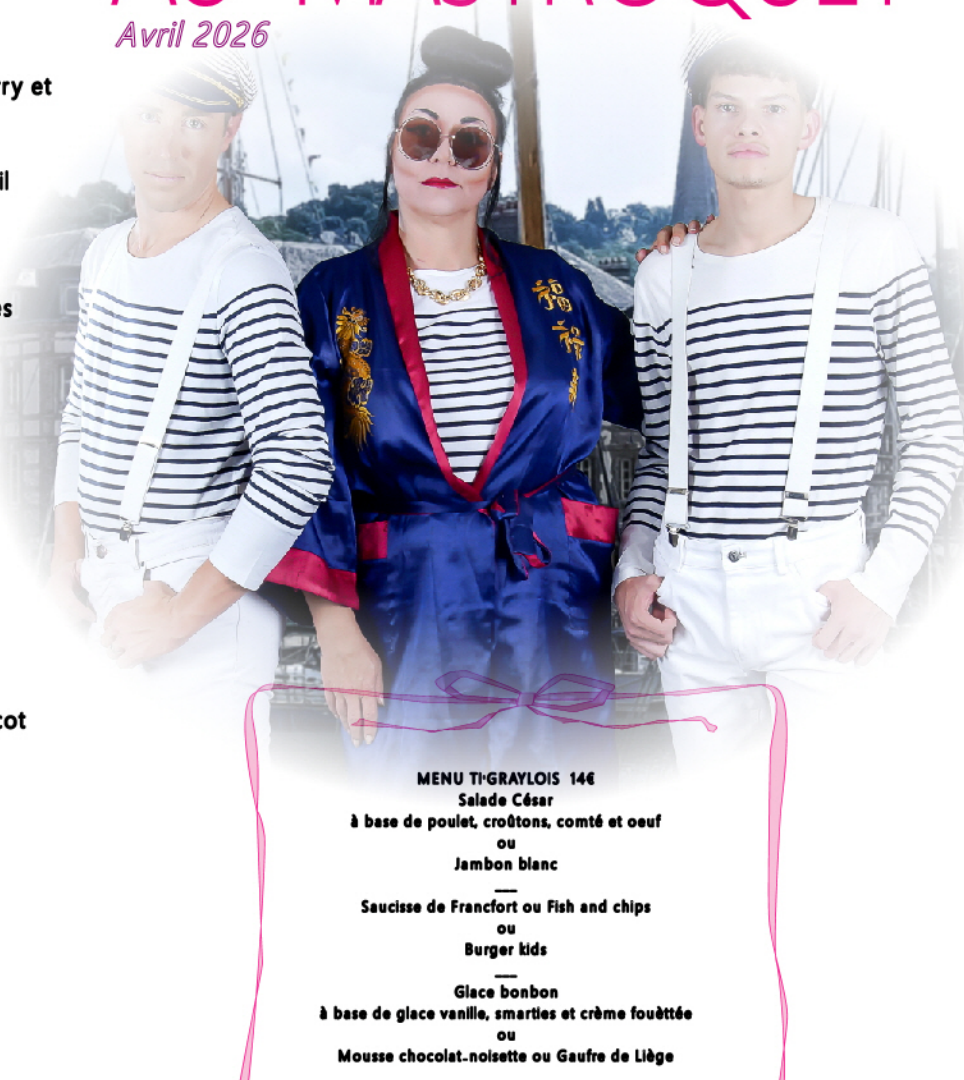
Feuilleté d'asperges tièdes
sauce Hollandaise
ou
Salade du Maestro
A base de brochette de crevette sauce curry et
saumon fumé
ou
Terrine de canard et Jambon de Luxeuil

—
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

REPAS SPECTACLE AU MASTROQUET

Avril 2026



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

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