

REPAS-SPECTACLE AU MASTROQUET

Novembre 2025



MENU CABARET 54€

Crumble de poireaux et saucisse de Montbéliard
à la cancoillotte

ou

Douze escargots de Bourgogne

ou

Cassiolette forestière et feuilleté aux graines

—

Timbale de sole et saumon au beurre blanc

ou

Suprême de poulet
à la crème de Comté

ou

Cheese Burger

ou

Filet de boeuf aux morilles (+12€)

—

Planche de fromages Régionaux

ou

Tulipe de sorbets
à base de sorbet framboise, abricot et citron

ou

Chocolat Liégeois

ou

Tiramisu au café

ou

Tarte tatin aux pommes

ou

Gaufre du Mastroquet
montée de glace vanille et caramel

MENU CHAMPARIS 64€

Foie gras de canard et confit de figues
ou

Nage de St-Jacques, moules et crevettes aux
petits légumes avec champagne

ou

Terrine de poissons et verrine
de fromage frais au saumon

—

Timbale de sole et saumon au beurre blanc

ou

Suprême de poulet
à la crème de Comté

ou

Cheese Burger

ou

Filet de boeuf aux morilles (+12€)

—

Planche de fromages Régionaux

ou

Tulipe de sorbets
à base de sorbet framboise, abricot et citron

ou

Chocolat Liégeois

ou

Tiramisu au café

ou

Tarte tatin aux pommes

ou

Gaufre du Mastroquet
montée de glace vanille et caramel

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

à base de steak haché, cheddar, tomate, sauce burger et frites

—

Glace bonbon

à base de glace vanille, smarties et crème fouettée

ou

Mousse chocolat-noisette ou Gaufre de Liège

Photo Valéry Huyghe