



**BOUILLON & BIERNA**  
FINE CUISINE

Coin rues du Pot d'Or et du Mouton Blanc  
Tél. 04 222 17 84 - [www.bouillon-bierna.be](http://www.bouillon-bierna.be)

Rejoignez-nous sur notre page Facebook   
BOUILLON & BIERNA

## Entrées froides :

• Huitres Tatihou M3, la demi douzaine	9,00 €
• Huitres Gillardeau N°4, la demi douzaine	15,00 €
• Huitres plates de Zélande 3/0, la demi douzaine	15,00 €
• Homard canadien de 700 g, le demi	22,00 €
• Saumon fumé Ecossais, les 100 g	8,50 €
• Filet de truite fumé, la pièce	7,00 €
• Filet d'anguille fumé, la pièce	12,00 €
• Caviar impérial gold, les 30 g	75,00 €
• Caviar impérial gold, les 50 g	120,00 €
• Foie gras de canard « Maison » aux figues, les 100 g	16,00 €
• Foie gras de canard de la « Ferme de la Tour », les 100 g	15,00 €
• Terrine de marcassin aux abricots, les 100 g	4,50 €
• Terrine de lièvre aux noisettes, les 100 g	4,50 €
• Terrine de chevreuil aux pistaches, les 100 g	4,50 €
• Terrine de poisson et sa sauce Vincent, les 100 g	4,00 €

## Entrées chaudes :

• Escalope de foie gras poêlée et sa sauce à l'orange, la portion	16,00 €
• Cassolette de la mer, la portion	10,00 €
• Scampis à la diable et ses tagliatelles à l'encre de seiche, la portion	12,00 €
• Noix de Saint-Jacques et chutney d'abricots, la portion	15,00 €
• Gratin d'écrevisses sur son lit d'épinards, la portion	9,00 €

## Plats :

• Poirine désossée de faisan, sauce aux truffes et purée aux fines herbes, la portion	16,00 €
• Suprême de chapon landais avec sa poêlée de morilles et son gratin dauphinois, la portion	19,00 €
• Magret de canard aux figues et son paillasson de pommes de terre, la portion	15,00 €
• Médallions de biche accompagnés d'une pomme au four, d'une poire au vin et d'une purée de céleri, la portion	28,00 €
• Fricassée de homard aux petits légumes, la portion	40,00 €
• Papillote de poisson avec son beurre aux herbes, la portion	16,00 €
• Filets de soles aux nouilles et pétales de tomates, la portion	20,00 €
• Dos de cabillaud aux petits légumes, sauce chablis et sa purée, la portion	16,00 €

## Pour les petits :

• Lasagne traditionnelle, la portion	12,00 €
• Polpettes de veau accompagnées de courgettes, aubergines et ses pâtes, la portion	12,00 €
• Riz chinois sauté au poulet, la portion	10,00 €

## Accompagnements :

• Poêlée de légumes, les 100 g	2,50 €
• Poire au vin, la pièce	1,50 €
• Airelles maison, les 100 g	2,50 €
• Confit d'oignons, les 100 g	2,50 €
• Grenailles rôties au thym et romarin, les 100 g	1,20 €

**La maison Bouillon & Bierna vous propose également sa large gamme de volailles, gibiers, poissons, crustacés et charcuterie.**

Clôture des commandes le mercredi 20 décembre à 18 heures pour la Noël et le jeudi 28 décembre à 18 heures pour le Nouvel An.

Un acompte de 50 % est demandé lors de la commande. Aucune commande n'est acceptée par téléphone.

Certaines préparations sont présentées dans des plats individuels qui sont cautionnés 3,00 € la pièce.

Le magasin sera fermé les 25 et 26 décembre ainsi que les 1, 2 et 3 janvier.

Nous vous souhaitons nos meilleurs vœux pour 2018.