



Place Léopold, 7 - 6460 Chimay
Tél. +32(0)60.21.32.30
Fax. +32(0)60.21.59.44

La Malterie est fermée le mardi et le mercredi,
sauf jours fériés et réservations pour groupes.

Fermé du jeudi 2 janvier
au mercredi 8 janvier inclus.

Le restaurant sera ouvert le 25 décembre à midi
et le 1^{er} janvier à midi (fermé le soir).

La boutique sera ouverte le 24 et le 31 décembre
de 10h à 19h pour mieux vous servir côté traiteur.
Le restaurant sera fermé.

La Malterie

Traiteur

Restaurant

Boutique du Terroir

Produits à emporter

Caviste



Pour vos commandes

De Noël : réserver au plus tard
le 20 décembre

De Nouvel An : réserver au plus tard
le 27 décembre

En boutique

Articles cadeaux - Paniers garnis

Bières, Alcools, Whisky

Vins & Champagne

Paniers cadeaux pour tous les budgets,
chèques cadeaux valables en boutique
et au restaurant.



*Vous souhaitez de joyeuses
fêtes gourmandes*

Au détail en boutique

Le Foie Gras de canard 'Maison' (bloc)	12,50 € /100g
Le Foie d'oie 'Maison' au torchon (bloc)	16,00 € /100g
Le Saumon écossais fumé artisanalement	5,85 € /100g

Jambon de marcassin, Terrines de gibier,
Crevettes Grises, Caviar de différentes origines (20g, 30 gr, 50 gr),
Poissons frais, Volailles, Viandes prêtes à cuire... Sur commande
Croquettes de pommes de terre, Gratin dauphinois,
Pommes duchesses, etc.
Fromages régionaux vendus au détail en boutique.

**D'autres produits frais peuvent être commandés,
n'hésitez pas à nous consulter !**

Truffes Melanosporum fraîches. **Prix du jour**

Les huîtres & crustacés

Creuses de Marennes Oléron n°3, à la pièce	Prix du jour
Spéciales Gillardeau n°5, n°4 à la pièce	Prix du jour

Prix par bourriche de 24 ou 48 pièces.

Homards vivants, tourteaux, langoustes... Sur commande

Les amuse-bouches

Mignardises froides	1,20 € /pièce
Zakouskis chauds	1,80 € /pièce
Verrines	Prix suivant composition

Les potages

La bisque de homard à l'armagnac, garnie	18,00 € /L
La soupe de poissons rouille, croûtons et fromage râpé	9,50 € /pers.

Autres potages sur demande.

Les entrées froides

La tranche de Foie Gras de canard garnie	16,00 €
Le Jambon de marcassin et terrine de gibier, croquante de saison	13,50 €
Les Petites Grises de Zeebrugges en cocktail au petit Peket de Biercée	18,50 €
Le Tartare de Saumon confit au Dill en Rouleau de saumon fumé (Ecosse)	15,50 €
Le Carpaccio de Bœuf aux Copeaux de parmesan et truffe d'hiver	Prix du jour
Le demi Homard classique en Belle-Vue (garni)	Prix du jour
Le pavé de saumon écossais en Belle-Vue	14,50 €
Plateau de Fruits de mer 1/2 homard, langoustines, 3 huitres creuses d'Oléron, bulots, bigorneaux, pandalus, crevettes grises, mayonnaise, cocktail (peut-être modifié, selon arrivage).	Prix du jour

Les entrées chaudes

La cassolette de poisson à gratiner	14,50 €
Les Noix de Saint-Jacques braisées chiffonnade de chicon à l'espinette	Prix du jour
Les P'tits Gris de S'lognes et champignons sauvages en crumble	13,50 €
La cassolette de ris de veau de cœur aux pommes et curry doux	18,75 €
Les Noix de Saint-Jacques de Dieppe 'Vapeur' julienne d'aromates sauce Champagne	Prix du jour
Le Homard (6-700gr) à l'armoricaine ou en nage d'aromates (2 personnes)	Prix du jour

Les plats principaux

Le demi Canard sauvage à l'ancienne	14,75 € /pers.
Le marcassin en daube à la Chimay façon Grand-Mère	15,50 € /pers.
Le suprême de Pintade morilles au vin jaune	18,50 € /pers.
Le Chapon de Bresse farci au naturel et copeaux de truffes (entier, min. 6 couverts)	18,50 € /pers.
Pot-au-feu de la mer	Prix du jour
Le retour de Pêche, poireaux et écrasée de pomme de terre, sauce de crustacés	Prix du jour

**Tous nos plats sont accompagnés de féculents
et de légumes saisonniers.**

Tous nos produits sont des produits frais et de qualité.

**D'autres produits cuisinés ou non suivant vos goûts
et budgets peuvent être proposés. Nous consulter.**

**Attention : Certains produits peuvent contenir
des allergènes...**

**Prix TVA comprise, sous réserve de modification de prix
ou d'erreur d'impression.**

