

Le chef Bruno Lesbats vous propose
ses suggestions gourmandes
du 9 au 23 mars 2018

Rillettes de maquereau frais Au sel fou, toasts	11 €
Œuf poché Poêlée de champignons et sauce aux truffes	14 €

Côte de veau basse température Jus court, variations autour du chou	29 €
Entrecôte de bœuf origine Uruguay (300 g) poêlée à la fleur de sel, frites, sauce au choix	29 €
Sole Belle-Meunière (350g) cuite sur l'arrête Frites ou purée (mise en filets à la demande)	31 €
Chipirons (Supions, petits calamars) Sautés au chorizo et à la tomate, tagliatelles à l'encre de seiche	21 €

Moelleux d'orange sanguine Au chocolat	8 €

Nos plats du jour – 12 €

Lundi 12 mars

Carbonade à la flamande

Frites

Mardi 13 mars

Traditionnelles salade Liégeoise

Mercredi 14 mars

Cannellonis gratinés à la volaille

Tomate et sauge

Jeudi 15 mars

Rôti de veau

Chicons braisés et grenailles grillées

Vendredi 16 mars

Filet de lieu noir

Risotto à la betterave

Lundi 19 mars

Cuisse de lapin aux pruneaux

Pommes croquettes

Mardi 20 mars

Steak haché de bœuf jockey club

Pommes paille

Mercredi 21 mars

Gigot d'agneau

Tian de légumes

Jeudi 22 mars

Pilons de volaille

Légumes grillés

Vendredi 23 mars

Bintje farcie

A la norvégienne

Notre sélection de grands crus au verre

Dans un souci de vous offrir toujours plus de qualité, Le Parvis s'est doté du système enomatic TM, une technologie patentée qui permet d'ouvrir un vin d'élite et de le conserver par l'azote. Ce système protège la qualité du vin, prévient l'altération par l'oxygène et assure l'intégrité organoleptique du vin (goût, arôme, texture et couleur). Vous pouvez donc désormais déguster un verre de grand cru sans devoir commander une bouteille...

En blanc

Verre/Bouteille

Muscat de Rivesaltes – Marie Delmas, 2015

Vin doux naturel aux arômes d'agrumes, de fruits et de fleurs blanches. Très bel équilibre en bouche entre le fruité, le sucre et l'alcool. Idéal à l'apéritif, sur du foie gras, ou desserts.

8,00 €
36,00 €

Loire – Sancerre Blanc, Les Chailloux, Domaine Fouassier, 2015

Nez vif, sur la pomme Granny et la pulpe de citron. En bouche, attaque vive, suivie d'une bouche ronde et fraîche, léger perlant avec une belle tension et une accroche salivante. Sauvignon Blanc 100%.

6,60 €
33,00 €

Chardonnay, Domaine Vincent Latour, 2013

Vigneron à Meursault Vincent Latour signe ici un vin gras et minéral d'une grande fraîcheur florale. En bouche, texture riche et ample. Un grand vin à prix doux. Chardonnay 100%.

6,40 €
32,00 €

Espagne – Castello de Enguerra, Enguerra, 2015

Le vin a été vinifié partiellement en fûts de chêne neufs afin d'améliorer le mariage des cépages. La robe est jaune doré. Au nez, arômes fruité-floraux avec des herbes, des épices fines et des notes de chêne subtil. Une bouche harmonieuse de fruits et d'épices avec une élégante acidité. Verdil 70%, Sauvignon Blanc 10%, Viognier 10%, Chardonnay 10%.

5,60 €
28,00 €

Rhône – Saint-Joseph, Lyseras, Domaine Yves Cuilleron, 2016

Un nez plaisant de jolis fruits mûrs, abricot, pêche, rhubarbe, notes florales. La bouche est gourmande, bel équilibre entre douceur et fraîcheur acidulée. Cépages Marsanne et Roussanne.

8,00 €
40,00 €

En rouge

Verre/Bouteille

Bordeaux – Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, Château Ladouys, 2013

Vin charpenté, arômes de fruits rouges, Notes de cassis. Bouche charnue. Cabernet Sauvignon 70 %, Merlot 30 %.

7,50 €
38,00 €

Beaujolais – Côte de Brouilly, Domaine des Terres Dorées, J-P Brun, 2014

Paré d'une belle robe rouge rubis, ce Côte de Brouilly est avant tout un vin de fruit, très intense, avec une belle concentration et des tanins doux. Un beau représentant d'une appellation pleine de surprises. Gamay noir à jus blanc 95%, Pinot noir 5%

6,60 €
33,00 €

Vinho Regional Lisboa, Colossal, Reserva, domaine Casa Santos Lima, 2013

D'une couleur rubis intense, un vin au nez puissant, quelques notes florales, bien intégrées avec des notes d'épices provenant du vieillissement en fûts de chêne. En bouche, il montre une grande complexité avec des notes de prunes et de mûres.

5,60 €
29,00 €

Rhône – Châteauneuf-du-Pape, Tradition, Domaine Giraud, 2012

Le grenache mis à l'honneur dans l'assemblage révèle de délicieux arômes de cerises noires. La bouche est savoureuse, dense mais élégante. La remarquable concentration des tannins et l'alcool donnent un vin plein, mais pas lourd grâce à la belle acidité qui équilibre l'ensemble. Grenache 60%, Syrah 35%, Mourvèdre 5%.

9,20 €
46,00 €