



Pour les Fêtes de Fin d'Année
Vente à emporter, de préférence,
prise de commande avant le samedi 19 Décembre
et le Samedi 26 Décembre.
Retrait des plats les 24 et 31 Décembre
jusque 16h

LES ENTREES

- ❖ Notre Foie Gras de Canard frais mi-cuit
toasts briochés et chutney d'oignons 8,50€
- ❖ Saumon fumé, par nos soins, au bois de Hêtre
toasts et citron 8,50€
- ❖ Tartare de Bar, Crevettes roses et Mangue
parfumé au citron Yuzu et basilic Japonais 8,00€
- ❖ Gratin au Saumon, Asperges vertes, sur une duxelles de Champignons 8,00€
- ❖ Croustillant de Ris de Veau et Escargots, coulis de persil et salade roquette 8,90€



LES PLATS

- ❖ Suprême de Pintade au Vin Jaune et aux Girolles,
écrasée de pommes de terre et haricots verts frais 12,90€
- ❖ Noix de Coquilles St-Jacques à la crème de Noilly,
fondue d'endives, chicon braisé et gâteau de potiron 14,90€
- ❖ Marmite de la Mer, crème légèrement safrané et riz blanc
(saumon, crevettes, St-Jacques, moules, cabillaud et champignons de Paris) 13,90€
- ❖ Filet de Bar Rôti, fondue de poireaux aux Truffes
sauce Champagne, gâteau de potiron 13,90€
- ❖ Cuisse de Canard au Miel, Orange et Romarin,
gratin de pommes de terre et haricots verts frais 12,90€
- ❖ Grenadin de Veau et Asperges, gratiné au Parmesan
écrasée de pommes de terre 14,90€

O'Charolais et Bistro du Croisé

21 bis avenue de Flandre ~ Wasquehal

Ouvert du Lundi au Samedi de 11h30 à 14h et de 19h00 à 20h30

Pensez à commander au 03.20.72.00.92 à partir de 10h

