

menu exotique à 30,00€

Entrée froide

Dôme de saumon fumé,
sauce & salade Japonaise
ou

Foie gras de canard meurisse (50gr),
gelée et confit d'oignons caramélisés

Plat

Scampis, sauce bisque,
brunoise de légumes
& tagliatelles au piment d'Espelette
ou

Civet de Cerf, sauce au vin rouge,
oignons grelots, champignons, lardons,
poires au vin & grenailles

Dessert *

menu délice à 33,00€

Entrée froide

Frivolité de saumon fumé
aux écrevisses & perles de saumon
ou

Dôme de chevreuil au foie gras
& son confit d'oignons caramélisés

Plat

Dos de cabillaud aux écrevisses,
sauce Nantua,
jardinière de légumes & purée duchesse
ou

Suprême de faisán,
sauce fine champagne,
chutney de pommes et abricots & grenailles
ou

Magret de canard,
sauce à la crème de châtaigne,
champignons, haricots princesses & grenailles

Dessert *



menu kid à 15,00€

Entrée chaude

Duo de ptit'fondus au fromage & loempia, sauce aigre douce
Plat

Brochette de dinde croustillante, pomme au four,
croquettes de pomme de terre et sauce tartare

Dessert

Mousse au chocolat garnie de neige ou Tiramisu au speculoos

menu saveur à 40,00€

Entrée chaude

Noix de Saint Jacques & sa jardinière de légumes,
(en cassolette de porcelaine)
ou

Foie gras poêlé & son risotto à la truffe,
(en cassolette de porcelaine)

Plat

Sole Ostendaise aux crevettes grises,
sauce ciboulette et citron
& linguine du soleil
ou

Dinde pochée farcie au foie gras,
sauce Grand Veneur,
pistaches & purée aux marrons

Dessert *

menu tentation à 43,00€

Entrée chaude

Ravioles de homard, sauce bisque
& sa brunoise de légumes
ou

Ravioles de foie gras, sauce fine champagne
& pomme caramélisée

Plat

Homard (demi),
sauce au vin blanc en waterzooï
ou

Filet pur de biche, sauce poivrade,
chutney de pommes et airelles aux épices de Noël
& gratin dauphinois
ou

Râble de lièvre, sauce poivrade,
poires et airelles aux amandes grillées
& gratin dauphinois

Dessert *

Dessert *... tous nos menus sont accompagnés de dessert

Charlotte au chocolat en boudoir & sa crème anglaise
ou Charlotte au chocolat en biscuit rose de Reims
& son coulis de fruits rouges

Nous prenons uniquement les commandes en magasin,
un acompte de 50% sera demandé pour confirmation.

Les commandes du 24 et 31 pourront être enlevées de 9h30 à 17h30.

En pratique: les plats sont conditionnés dans des ravers individuels qui
peuvent être réchauffés soit au four traditionnel, soit au micro-ondes.

Pour toute commande en plat en verre (disponible sur demande
à partir de 6 personnes du même goût) une caution vous sera
demandée.

Les magasins d'Embourg et de Liège seront ouverts
les dimanche 11 et 18 (fermé le 25) décembre.

meurisse

fine food since 1966

christmas
& happy new year!

Rue Saint Paul 15
4000 Liège
Tél. : 04/250.54.48

Voie de l'Ardenne 62
4053 Embourg
Tél. : 04/263.63.39

Route du Condroz 311
4550 Nandrin
Tél. : 04/222.32.22

Pour tout renseignement 0495/32.32.22
ou meurisse@hotmail.be

Pour des fêtes réussies et afin de
bien vous servir, nous prenons les
commandes jusqu'au lundi 19 pour
noël et 26 pour Nouvel-An.

Tous nos menus sont disponibles sur
commande du 21 au 31 décembre.
Aucune modification dans les menus
ne sera acceptée, merci de
commander à la carte.



apéritifs

- Zakouskis (10 goûts)
et sauce aigre douce - 18,00€/20pc.
Ailerons de volaille
laqués au miel et au gingembre - 9,00€/6pc.
Macaron au foie gras -15,00€/7pc.
Macaron salé - 13,00€/12pc.
(4 goûts : truffe, olive, bisque d'écrevisses et roquefort)

entrées froides

- * Dôme de saumon fumé d'Ecosse Label Rouge, sauce & salade Japonaise chuka kuki wakame - 12,00€
- * Foie gras de canard en tranche (50gr), gelée & confit d'oignons frais maison caramélisés - 12,00€
- * Frivolité de saumon fumé d'Ecosse Label Rouge aux écrevisses ciboulette & perles de saumon - 12,00€
- * Dôme de chevreuil au foie gras & son confit d'oignons frais maison caramélisés - 12,00€
- * Foie gras d'oie en tranche (50gr), gelée au Porto & confit d'oignons frais maison caramélisés - 14,00€
- * Homard (demi) 700gr. garni et son duo de sauce cocktail & vincent - 20,00€
- * Deux terrines de poissons au choix à 3,95€/100gr Sole aux écrevisses ou Saumon aux herbes aromatiques
- * Deux terrines de viandes au choix à 4,25€/100gr Canette au noix et au foie gras ou Marcassin aux pommes & Calvados

entrées chaudes

- * Noix de Saint Jacques & sa jardinière de légumes, en cassolette de porcelaine - 16,00€
- * Foie gras poêlé & son risotto à la truffe, en cassolette de porcelaine - 16,00€
- * Ravioles de homard, sauce bisque & sa brunoise de légumes - 16,00€
- * Ravioles de foie gras, sauce fine Champagne & pomme caramélisée - 16,00€

plats

- * Scampis, sauce bisque, brunoise de légumes & tagliatelles au piment d'Espelette - 13,00€
- * Civet de Cerf, sauce au vin rouge, oignons grelots, champignons, lardons, poires au vin & grenailles - 13,00€
- * Dos de cabillaud aux écrevisses, sauce Nantua, jardinière de légumes & purée duchesse - 16,00€
- * Suprême de faisán, sauce fine champagne, chutney de pommes et abricots & grenailles - 16,00€
- * Magret de canard, sauce à la crème de châtaigne, champignons, haricots princesses & grenailles - 16,00€
- * Sole Ostendaise aux crevettes grises, sauce ciboulette et citron & linguine du soleil - 19,00€
- * Dinde pochée farcie au foie gras, sauce Grand Veneur, pistaches & purée aux marrons - 19,00€
- * Homard (demi), sauce au vin blanc en waterzooi - 22,00€
- * Filet pur de biche, sauce poivrade, chutney de pommes et aïelles aux épices de Noël & gratin dauphinois - 22,00€
- * Râble de lièvre, sauce poivrade, poires et aïelles aux amandes grillées & gratin dauphinois - 22,00€
- * Choucroute Royale « Tradition du 1 janvier » - 13,50€ (saucisse de Francfort, jambonneau, lard, chou et purée)
- * Brochette de dinde croustillante, pomme au four, croquettes de pomme de terre et sauce tartare - 10,00€/kid

spécialités de la maison depuis 1966

- Foie gras de canard maison frais à la découpe - 14,00€/100gr
Foie gras d'oie maison frais à la découpe - 16,00€/100gr
Confit d'oignons maison frais et croquant - 4,95€
Gelée au Porto - 4,95€
Aïelles - 4,95€
Le pavé de saumon d'Ecosse - 7,00€/100gr
ou le saumon d'Ecosse au sel marin, fumé à la sciure de chêne vierge - 7,00€/100gr (par 2 ou 4 tranches ou +)
Homard Canadien ou Breton vivant sur commande au prix du jour

le gibier

Filet pur de biche cru paré par filet d'env. 400gr. à 75,00€/kg.

les croquettes

- Parmesan - 2,25€/pc.
Magret de canard - 3,00€/pc.
Crevettes grises - 3,50€/pc.
Ris de veau & girole - 4,00€/pc.
Homard - 4,50€/pc.

les potages

- Velouté de Potiron - 8,00€/litre
Velouté aux champignons des bois - 9,00€/litre
Soupe de poissons aux crevettes grises - 12,00€/litre
Bisque de Homard - 16,00€/litre

les sauces froides

- Mayonnaise, Cocktail, Tartare, Vincent, Curry - 3,00€/pc.
Mayonnaise à la truffe - 4,50€/pc.

les sauces chaudes

- Sauce crème aux champignons - 9,95€/650ml (volaille)
Sauce Grand Veneur - 9,95€/650ml (gibier)
Sauce au Vin blanc et citron - 9,95€/650ml (poisson)
Sauce crème au poivre vert - 9,95€/650ml (viande rouge)
Sauce fine champagne - 9,95€/650ml (gibier et volaille)

les accompagnements

- Les grenailles - 12,00€ / plat de 6pers.
Gratin dauphinois - 14,00€ / plat de 6pers.
Gratin dauphinois aux légumes - 16,00€ / plat de 6pers.
Gratin dauphinois à la truffe - 18,00€ / plat de 6pers.

le caviar

- Caviar Belge, d'Iran... à partir de 10gr, tarif en magasin.
Cuillère (5,50€) & assiette en nacre (22,00€)

la truffe

- Fraîche sur commande au prix du jour & en copeaux ou en purée...en magasin

les desserts

- Charlotte au chocolat en boudoir & sa crème anglaise - 5,00€
Charlotte au chocolat en biscuit rose de Reims & son coulis de fruits rouges - 5,00€
Mousse au chocolat garnie de neige - 3,50€
Tiramisu au speculoos - 3,50€
Macarons sucrés
(assortiment de 15 goûts à 1,00€/pc. ou en boîte cadeau)