

# meurisse

fine food since 1966

menus & carte 2017  
Noel & Nouvel-an

Les trois magasins **Liège - Embourg - Nandrin**  
seront **ouverts** les **dimanches 24 & 31 décembre**  
de **8h00 à 16h00**.

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

Voie de l'Ardenne 62 à 4053 **Embourg** T.: 04/263.63.39

Route du Condroz 311 à 4550 **Nandrin** T.: 04/222.32.22

Pour tout renseignement  
**0495/32.32.22** ou [meurisse@hotmail.be](mailto:meurisse@hotmail.be)

Carte et menus disponibles sur [www.meurisse1966.be](http://www.meurisse1966.be)  
Rejoignez-nous sur Facebook

Afin de garantir un service de qualité,  
les commandes se font uniquement en magasin  
avec le payement d'un acompte de 50%

## Menu Chic

à 49,00€

### **Entrée chaude** (en cassolette)

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

Ravioles de foie gras, sauce fine Champagne  
& pommes caramélisées

### **Potage**

Bisque de Homard

### **Plat**

Homard (demi), sauce à l'Armoricaine & linguines au citron  
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, airelles,  
amandes grillées & gratin dauphinois

### **Dessert**

## Menu Classique

à 43,00€

### **Entrée froide**

Flûte enneigée au Caviar

(flétan sauvage garni de mousse au caviar d'Avruga )  
ou

Foie gras d'oie en tranche, gelée & confit d'oignons caramélisés

### **Potage**

Velouté de Butternut

### **Plat**

Sole Ostendaise, sauce au Chardonnay  
& sa farandole de grenailles et légumes vapeurs  
ou

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

### **Dessert**

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.

**Menu Saveur**

à 37,00€

**Entrée chaude**

Croustade de la Mer  
(vol-au-vent de sole et cabillaud aux champignons & feuilleté au beurre d'Isigny)  
ou

Croustillant de Chevreuil aux poires caramélisées (cassolette)

**Plat**

Noix de saint jacques, sauce à la Truffe  
& risotto aux champignons des bois  
ou

Suprême de Faisan, sauce & gratin dauphinois à la truffe,  
haricots princesses

**Dessert**

**Menu Délice**

à 33,00€

**Entrée froide**

Saumon fumé d'Ecosse Label Rouge  
& sauce fine au Chardonnay garnie de persil et oignons  
ou

Foie gras de canard en tranche, gelée  
& confit d'oignons caramélisés

**Plat**

Dos de cabillaud garni de perles de caviar de tomates,  
sauce au Chardonnay & gratin dauphinois Méditerranéen  
ou

Coucou de Malines & son foie gras poêlé, sauce fine  
Champagne, raisins, pommes caramélisées et grenailles

**Dessert**

**Tous nos menus sont accompagnés d'un dessert au choix**

Charlotte au chocolat en boudoir & sa crème anglaise  
ou

Charlotte au chocolat en biscuit rose de Reims  
& son coulis de fruits rouges  
ou

Crème aux marrons glacés

**Menu Tentation**

à 29,00€

**Entrée froide**

Terrine de Saint Jacques aux crevettes grises  
& sauce crème aux perles de saumon et à la ciboulette  
ou

Terrine de Faisan aux champignons des bois, gelée  
& chutney de fruits rouges

**Plat**

Civet de Cerf, sauce au Porto, jeunes carottes,  
oignons grelots & gratin dauphinois aux légumes  
ou

Pavé de saumon, sauce au citron, salicornes  
& purée duchesse au beurre

**Dessert**

**Menu Découverte**

à 27,00€

**Entrée chaude**

Feuilleté au beurre d'Isigny garni d'une crème...  
de parmesan à la Truffe noir d'hiver  
ou

aux crevettes grises & à la ciboulette

**Plat**

Volaille aux écrevisses, sauce à la Liégeoise  
& tagliatelles aux cèpes et bolets  
ou

Quorn poêlé, sauce au curry et lait de coco, légumes de  
saison & linguine de riz (végétarien, sans gluten et sans lactose)

**Dessert**

**Menu Kid**

à 17,50€

**Entrée chaude** : Duo de pti'fondu au fromage  
& loempia, sauce aigre douce.

**Plat** : Brochette de dinde croustillante, pomme au four,  
croquettes de pomme de terre & sauce tartare

**Dessert** : Mousse au chocolat garnie de neige  
ou Tiramisu au speculoos

### Les apéritifs

Zakouskis	12,00€/12pc.
Classiques (quiche, pizza, chouquette emmental, feuilleté au bœuf, croquette au parmesan & aux crevettes grises)	
Exotiques (samosa, gyoza, loempia, croquette de volaille à la thai, crevette panée, acras de morue & sauce aigre douce)	
Ailerons de volaille laqués au miel et au gingembre	9,00€/6pc.
Macaron au foie gras	15,00€/7pc.
Macaron salé ( truffe, olive, écrevisses et roquefort)	13,00€/12pc.

### Les entrées froides

Pavé de saumon en Belle-vue	8,00€
Crème de foie gras aux morilles	8,00€
Terrine de Saint Jacques aux crevettes grises & sauce crème aux perles de saumon et à la ciboulette	10,00€
Terrine de Faisan aux champignons des bois, gelée & chutney de fruits rouges	10,00€
Saumon fumé d'Ecosse Label Rouge tranché à la main (75gr) & sauce fine au Chardonnay garnie de persil et oignons	12,00€
Foie gras de canard en tranche (60gr), gelée & confit d'oignons caramélisés	12,00€
Flûte enneigée au Caviar (flétan sauvage garni de mousse au caviar d'Avruga )	14,00€
Foie gras d'oie en tranche (60gr), gelée & confit d'oignons caramélisés	14,00€
Homard (demi) 700gr. garni & son duo de sauce cocktail & vincent	20,00€

### Les entrées chaudes

Feuilleté au beurre d'Isigny garni d'une crème de parmesan à la Truffe noir d'hiver	10,00€
ou d'une crème aux crevettes grises et à la ciboulette	10,00€
Croustade de la Mer (vol-au-vent de sole et cabillaud aux champignons & feuilleté au beurre d'Isigny)	14,00€
Croustillant de Chevreuil aux poires caramélisées (cassolette)	14,00€
Ravioles de homard, sauce bisque & sa brunoise de légumes	
ou Ravioles de foie gras, sauce fine Champagne & pommes caramélisées (cassolette)	16,00€

### Les potages au litre

Velouté de Butternut	12,00€
Velouté aux champignons des bois	12,00€
Soupe de poissons aux crevettes grises	12,00€
Bisque de Homard	16,00€

### Les plats

Volaille aux écrevisses, sauce à la Liégeoise & tagliatelles aux cèpes et bolets	12,00€
Quorn poêlé, sauce au curry et lait de coco, légumes de saison & linguine de riz (végétarien, sans gluten et sans lactose)	12,00€
Civet de Cerf, sauce au Porto, jeunes carottes, oignons grelots & gratin dauphinois aux légumes	14,00€
Pavé de saumon, sauce au citron, salicornes & purée duchesse au beurre	14,00€
Dos de cabillaud garni de perles de caviar de tomates, sauce au Chardonnay & gratin dauphinois Méditerranéen	16,00€
Coucou de Malines & son foie gras poêlé, sauce Fine Champagne, raisins, pommes caramélisées et grenailles	16,00€
Noix de saint jacques, sauce à la Truffe & risotto aux champignons des bois	18,00€
Suprême de Faisan, sauce & gratin dauphinois à la truffe, haricots princesses	18,00€
Sole Ostendaise, sauce au Chardonnay & sa farandole de grenailles et légumes vapeurs	20,00€
Dinde pochée farcie au foie gras, sauce Grand Veneur, pistaches & purée aux marrons	20,00€
Homard (demi), sauce à l'Armoricaine & linguines au citron	22,00€
Filet pur de biche, sauce poivrade, chutney de pommes et airelles aux épices de Noël & gratin dauphinois	22,00€
Râble de lièvre, sauce poivrade, poires, airelles, amandes grillées & gratin dauphinois	22,00€
Choucroute Royale (sauce de Francfort, jambonneau, lard, chou et purée au beurre)	14,00€
Brochette de dinde croustillante, pomme au four, croquettes de pomme de terre & sauce tartare/ <b>kid</b>	10,00€

### Les croquettes à la pièce

Pomme de terre	1,00€
Parmesan	2,25€
Volaille aux champignons de Paris	2,75€
Magret de canard	3,00€
Crevettes grises	3,50€
Ris de veau & girolles	4,00€
Homard	4,50€

### Les ravioles à la pièce

Faisan	2,55€
Crabe	2,55€
Foie gras	2,75€
Homard	2,75€

### Les accompagnements en portion individuelle

Les grenailles	3,00€
Gratin dauphinois	3,50€
Gratin dauphinois aux légumes	4,00€
Gratin dauphinois à la truffe	5,00€

### Les sauces chaudes en 650ml

Grand Veneur (gibier)	
Chardonnay (poisson)	
Fine Champagne (gibier et volaille)	9,95€

### Les sauces froides

Mayonnaise, Cocktail, Tartare, Vincent, Curry & Aioli	3,00€
Mayonnaise à la truffe	4,50€

### Les salades pour les toasts au 100gr.

Crevettes grises aux fines herbes	3,50€
King Crabe	3,50€
Saint Jacques à la truffe	3,50€

### Le gibier

Filet pur de biche cru paré par filet d'environ 400gr. à 79,95€/kg.

### 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€
Crème aux marrons glacés	5,00€
Mousse au chocolat garnie de neige	3,50€
Tiramisu au speculoos	3,50€
Macarons sucrés (assortiment de 10 goûts à 1,00€/pc. ou en boîte cadeau)	

### Les spécialités de la maison depuis 1966

Foie gras de canard frais sans conservateur	14,00€/100gr
Foie gras d'oie frais sans conservateur	16,00€/100gr
Le saumon fumé d'Ecosse au sel marin, frais, sans conservateur, fumé à la sciure de chêne vierge	8,95€/100gr
Confit d'oignon frais	4,95€
Gelée au Porto	4,95€
Airelles	4,95€

Le Caviar Belge, d'Iran...disponible à **Liège**  
& ses accessoires : cuillère (6,50€) & assiette en nacre (22,00€)

La truffe fraîche sur commande au prix du jour  
& en copeaux ou en purée...en magasin

Pour des fêtes réussies et bien vous servir,  
nous prenons les **commandes jusqu'au 19 pour Noël**  
& **26 décembre pour Nouvel-An.**

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

Le magasin **d'Embourg** est ouvert tous les dimanches de l'année  
de 10h00 à 14h00 & **Liège** sera **ouvert le dimanche 17**.  
En pratique: les plats sont conditionnés dans des ravier 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.