La Brasserie de Léa

— BRASSERIE - RESTAURANT - BANQUETS —

Avenue du Pont, 14 - 4600 Visé • Tél. : 04 266 02 26 • Email : info@labrasseriedelea.be

Ouvert tous les midis de 12 à 14 h. sauf le samedi
et tous les soirs de 18 à 21 h.
sauf le vendredi et le samedi de 18 à 22 h.

**Tous les plats sont disponibles "à emporter"
avec 15% de réduction en commandant 24h à l'avance.**

A grignoter

Scampis frit sauce tartare 6 pièces	14.90
Assiette de saumon fumé	13.90
Assiette jambon « San Daniel »	14.50

Entrées

Carpaccio de bœuf, crème balsamique, roquette, champignons, pignons de pin	12.90 / 19.90
Foie gras de canard "Maison" de pain brioché et confit d'oignons	15,90 / 22,90
Assiette de Saumon fumé	13,90 / 19,90
Assiette de jambon « San Daniel »	14.50 / 21.50
Les croquettes aux crevettes grises "Maison", coulis de tomates, citron, persil frit	14,90 / 21,90
Les croquettes de fromage "Meule du Plateau de Herve" sauce au sirop d'Aubel Veggies	13.90 / 20.90
Scampis crème ail	6 pièces 14.90 / 9 pièces 21.90
Scampis frit, sauce tartare	6 pièces 14.90 / 9 pièces 21.90
Supplément de frites, pâtes, gratin dauphinois, pommes de terre ou poêlée de légumes	**2,00**

Poissons

Filet de cabillaud rôti, vongoles, beurre blanc aux poivrons, purée au persil	21,90
Solettes meunière, grenailles rôtie	21.90

Plats

La cuisse d'oie confite à l'Instar de Visé, poêlée de légumes	21.50
Le boulet Liégeois ou tomate, frites	14.50
Souris d'agneau confite au romarin, piperade de poivrons, pommes de terre grenailles, jus d'agneau	21.90
L'américain haché minute, frites, salade, mayonnaise moutardée	15.90
Le Jambonneau à la moutarde de Meaux, frites	17.90
L'entrecôte Simmental	30.00
La tagliata de bœuf, roquette, parmesan en copeaux, vieux balsamique et tagliatelles	23.90
Le Pavé de bœuf "Bleu des Prés"	22.90
Le filet pur de boeuf Simmental	30.00

Sauces

Poivre vert crème, champignons des bois, roquefort, béarnaise, brisure de truffe,
moutarde de Meaux

Accompagnements

QR CODE
Carte des boissons

Frites, gratin dauphinois maison, tagliatelles,
pommes de terre grenailles, croquete de pommes de terre,
salade verte.

Pâtes

Le spaghettis vongoles, tomates et persil plat	17.90
Le Classique spaghettis bolognese	13,50
Pennes ratatouille Veggies	13.50
Spaghettis tomates cerises et basilic à l'ail Veggies	14.50

Salade

La salade Caesar (mesclun de salade, poulet tiédis aux épices, concombre, tomates, pignons de pins, croutons, parmesan copeaux, œuf et vinaigrette Caesar.)	15.90
La frisée aux lardons (salade frisée, œuf, croutons, lardon, vinaigrette chaude)	14.90
Salade de chèvres lardé (mesclun de salade, chèvres lardé, croutons, vinaigrette chaude au miel.)	14.90

Plats enfants

Le boulet à la liégeoise ou tomate et frites	9.00
Le petit steak de bœuf (+- 150 gr)	15.00
Le hamburger	10.00
Le spaghettis à la bolognese	9.00
Les nuggets, frites	9.00

Desserts

La dame blanche façon Léa	8.00
Le moelleux au chocolat au cœur coulant, glace à la vanille	8.00
Le véritable café Liégeois	8.00
Dégustation de fromages de chez "Juprelle" (Crèmerie de Visé), salade aux fruits secs, sirop d'Aubel	10.00
Crème brûlée à la vanille en pot "Catalan"	8.00
Café gourmand	9.00
Carpaccio d'ananas, glace au lait d'amandes	8.00