

Vous désirez venir manger en groupe ?

l'équipe du Faitout vous propose :
un menu UNIQUE (entrée/ plat/ dessert) à 29, 31 ou 35€
à nous communiquer 4 jours à l'avance.

Le menu « Faitout »

Les croquettes aux crevettes grises faites maison, persil frit, citron. (2 pièces)

ou

Les croquettes aux ris de veau et volaille, sauce tomate bien relevée. (2 pièces)

ou

Les croustillons au gruyère et lardons, recette de ma grand-mère.

La côte de porc français, grillée (300gr), nappée « **Blackwell** », à la façon de Roger, frites et salade mayonnaise.

ou

La bouchée à la reine traditionnelle, feuilleté au beurre, poule, champignons, quenelles, frites.

ou

Le filet américain, haché à la commande en salle, épicé selon notre recette, frites, œuf dur et laitue.

La coupe glace maison.

ou

La mousse au chocolat.

ou

La crème brûlée.

29€

Le menu « Pêcheur »

Les sardines de la Belle-Iloise

Ou Les scampis à l'ail

Ou Les croquettes aux crevettes grises faites maison, persil frit, citron. (2 pièces)

Le poisson du jour (+10€)

Ou Le pavé de saumon grillé, beurre nantais.

La coupe glace maison.

Ou La mousse au chocolat.

Ou La crème brûlée.

31€

Le menu « Boucher »

Le pâté à l'ancienne, oignons et cornichons, la terrine sur la table.

Ou Le jambon d'Ardenne, Buchet à Oignies, céleri remoulade.

Ou La frisée aux lardons et croûtons.

L'entrecôte à la grillade, beurre maison (350 gr). Bœuf français.

La coupe glace maison.

Ou La mousse au chocolat.

Ou La crème brûlée.

35€

Le forfait boissons 18€

L'apéritif maison

Vin blanc et rouge maison (2 bout. pour 3 personnes)

Le café et les eaux plates / pétillantes

Inclus dans une franche horaire de service de 3h

options :

prolongation du service de l'apéritif + 5€

zakouskis chauds à 0,95€/pièce

ou les boissons à la carte

(Aucun changement ne sera accepté, merci de votre compréhension)

Contacts et réservation : Tél : 065/ 64 48 57