



MENU DU MOIS 35€

PAR TABLE ENTIÈRE,
UNIQUEMENT LES SOIRS ET LE DIMANCHE MIDI

Les suggestions du chef sont également disponibles tous les midis excepté le dimanche.

Tout cela avec des produits locaux et de saison.

Allergènes

C : fruits à coques

Cel : céleri et produits à base de céleri

M : moutarde et produits à base de moutarde

S : graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Su : anhydride sulfureux et sulfite

Lu : lupin et produits à base de lupin

Co : mollusques et produits à base de mollusques

Cé : céréales contenant du gluten

Cr : crustacés et produits à base de crustacés

O : œufs et produits à base d'œufs

P : poissons et produits à base de poissons

A : arachides et produits à base d'arachides

S : soja et produits à base de soja

L : lait et produits à base de lait

Pour toutes questions
relatives aux allergènes,
n'hésitez pas à nous consulter !

* Pesco Végétarien

* Plat Signature du Félicien

Une addition par table svp, plus d'addition séparée !

Avenue d'Ecolys 2 Boite 3
5020 Suarlée

081/39.53.23
reservation@lefelicien.be



www.lefelicien.be

le.felicien

lefelicienrestaurant

Entrées froides

- * Tartare de poisson aux fines herbes mesclun et mayonnaise au citron **p,c,o,a** 19
- Foie gras de canard, confit d'oignons aux fruits secs et toast brioché **c,cé,su,a,l,o** 26
- * Tomates épluchées aux crevettes grises **cr,o,l,a** 1pce19/2pce26

- * Saumon fumé de Gembloux et sa salade **p,cé,o,l** 20
- Panna cotta d'anguille fumée aux pommes **o,l,su** 20

Entrées chaudes

- Croquettes au fromage, salade **l,cé,o,a** 1pce9/2pc17/3pc24
- Croquettes de crevettes, salade **cr,cel,cé,a,l,su** 1pc13/2pc25

- Feuilleté de champignons au beurre d'escargots et ses petits gris de Bierwart **c,cél,cé,o,l** 20
- Velouté de courges et potiron **o,l,cé** 8
- Canapé de champignons sauvages et son œuf parfait **c,cé,o,l** - Végétarien 21
- Scampis rôtis à la crème d'ail **cr,l,cé** 20

Pâtes

- * Pâtes Alfredo aux scampis **cr,o,l,cé** 21
- Penne jambon, fromage au gratin **o,cé,l** 19
- Cappelini bolognaise **o,cé,cel** 19
- * Cappelini aux truffes et beurre de ferme **o,cé,l** 24
- * * Lasagne de truite **p,o,l,cé** 22
- Penne aux champignons des bois **cé, l, o** 22

Végan

- * Curry doux de chou-fleur et épinard **c,a** 20
- * Lasagne artisanale de légumes et korn mijoté crème végétale **o,cel** 19
- Mijoté de lentilles aux petits légumes et fines herbes **a,cel** 21
- Nalu bowl de légumes de saison, bouillon citronnelle **s,a** 22

Végétarien

- * Spaghettis de légumes, gambas **cé,cr,o** 23

Avec beaucoup d'humilité,
nous tentons de satisfaire au mieux
le goût de nos convives végétariens.
N'hésitez pas à nous aider grâce à vos avis
bienveillants. Nous sommes à l'écoute !

Poissons

- * Sole meunière maison **p,l,cé** prix du jour 19
- * Cabillaud au beurre et poireaux à la vanille **p,su,l,cé** 26
- * Bar rôti aux chicons crème Duglère **p,su,l,cé** 24
- * Saumon grillé sauce béarnaise, frites **p,l,o,su** 23
- * Cannelloni de merlu et gambas Nantua **o,l,p,cr** 23

Viandes

- * Mignon de bœuf grillé, légumes de saison, frites **l,cé** 26
- Entrecôte grillée, légumes de saison, frites **l,cé** 30
- * Brochette de bœuf grillée 300gr **l,cé** 29
- Côte à l'os du moment 800gr **l,cé** 39
- Côtes d'agneau grillées, lentilles mijotées **l,cé** 27
- * Américain Félicien, salades, frites **a,o** 23
- Ballotine de poularde Sambre et Meuse **cé,o,l** 21
- Cassolette de ris de veau au Genièvre, purée aux noisettes **o,l,cé,su** 29
- * Vol au vent de pintade **cel,l,cé** 22
- Boulettes maison sauce tomate **o,cé** 16
- Gibier de la semaine prix du jour

Sauces : poivres, champignons, béarnaise,
beurre à l'ail, roquefort, Sambre et Meuse

Pour les enfants (-12 ans)

- Boulet aux tomates, frites **o,cé,l** 10
- Penne jambon, fromage **o,l,cé** 11
- Cappelini bolognaise **o,l,cé** 9

Desserts

- Coupe de glace caramel au beurre salé **o,l** 11
- Crème brûlée vanille de Madagascar **o,l** 11
- Mousse au chocolat noir et lait **o,l** 11
- Profiteroles au spéculoos praliné **o,l,cé** 12
- Dame blanche tradition **o,l** 11
- Le dessert de notre Artisan **c,cé,l,o** 12
- Assortiment de sorbets 11
- Notre café gourmand (4 variétés) **o,l,cé** 12
- Le gâteau de la semaine **c,cé,o,l** 11
- Meringue au café et caramel **o,l,cé** 11
- Assiette de fromages Belges **c,l** 16

Assiette **apéritive** conviviale (entre 2 et 4 pers.) 18

Cafés

- Expresso - Café - Déca 3.2
- Cappuccino 4
- Latte Macchiato 4.5
- Chocolat chaud 4.5
- Rop's coffee (pecket) 10
- Irish coffee (whisky irlandais Tullamore Dew 40°) 10
- French coffee (cognac Hennessy VS) 10
- Italian coffee (amaretto Di saronno) 10
- All Good Mate (expresso Martini à l'Australienne) 10

Thés

Thé vert

- Great Hunan 4.5
- Hunan Chine
- On va se revoir 4.5
- Menthe, bergamote, poivre de Madagascar
- Hanami Impérial 4.5
- Fleurs de cerisier japonais
- Saigon 4.5
- Papaye, ananas, figue

Thé noir

- Darjeeling 4.5
- Récolte d'Automne
- Earl Grey Royal 4.5
- Bergamote calabre
- Place St-Marc 4.5
- Fraise, framboise, cerise, vanille

Infusions

- Camomille, verveine, tilleul 4
- Menthe fraîche 4.5



Merci pour votre patience
en cas de forte affluence,
nous mettons tout en œuvre
pour vous satisfaire.