

Le Restaurant «**Au Bœuf qui Rit**»
Vous présente ses Menus Fêtes
De **Fêtes Patronales** et De **Fin d'Année** ...



Une soirée Festive,
Un Dîner de Fête,
Sonorisation DJ WALIO



2, Route de Mons - 7322 Ville Pommeroeul Tél : +32 65.777.042
Web : www.auboeufquirit.be - e-mail: info@auboeufquirit.be

MENU FESTIF SAINTE BARBE, SAINT ELOI ET SAINT NICOLAS

À 36.00 € HORS BOISSONS PAR TABLÉE

OU À 65.00 € PAR TABLÉE AVEC

Avec 1 Apéritif au choix

+ ¼ Vin Blanc Chardonnay

+ ¼ Vin Rouge Cabernet Sauvignon

+ Softs, Diôle au Fût (Durant le repas)

LA SPHÈRE DE FOIE GRAS D'OIE ET CONFITURE D'ORANGE

Ou LA MOUSSE DE LOTTE AUX POIREAUX ET SON DUO D'HUÎTRES D'OLÉRON

Ou LE GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ AU PINTADEAU, POIREAUX ET COMTÉ

Ou LA BROCHETTE DE GAMBAS GRILLÉES MARINADE À L'AIL

L'ENTRECÔTE GRILLÉE XL (300 gr) IRISH ANGUS BEEF (+8.00 €)

Ou LE ROUGAIL DE SCAMPIS ET DE THON ROUGE À LA TOMATE

Ou LA CÔTE DE VEAU GRILLÉ À LA FAÇON BLACKWELL

Ou LE PILON DE DINDE AUX CHAMPIGNONS, CAROTTES ET MOUTARDE

LE BRETZEL GRATINÉ À L'EMMENTAL ET TOMATE SÉCHÉE

Ou LE CARPACCIO D'ANANAS ET SA BOULE DE SORBET CITRON VERT

Ou L'AUMÔNIÈRE DE POMME ET SA GLACE CARAMEL SALÉ

Ou LE MI-CUIT CHOCOLAT PISTACHE ET SA BOULE VANILLE



Pas de modification au menu possible



POUR NOËL ET NOUVEL AN....

Notre menu traiteur à emporter

A 38€

Avec Deux Entrées + 12.00€

Entrée au choix

LA SPHÈRE DE FOIE GRAS D'OIE ET CONFITURE D'ORANGE, BRIOCHE AU BEURRE

Ou LA MOUSSE DE LOTTE AUX POIREAUX ET SON TRIO DE CREVETTES DES ÎLES

Ou LE GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINÉ AU PINTADEAU, POIREAUX ET COMTÉ

Ou LES QUEUES DE GAMBAS ROYALES À L'AIL

Plat principal au choix

LE MAGRET DE CANARD MULARD RÔTI EN AIGRE-DOUX

Ou LE ROUGAIL DE SCAMPIS ET DE THON ROUGE À LA TOMATE

Ou LA CÔTE DE VEAU GRILLÉE, WITLOOF FAÇON BLACKWELL

Ou LE PILON DE DINDE AUX CHAMPIGNONS, CAROTTES ET MOUTARDE
POMME DE TERRE MACAIRE

Dessert au choix

LA TRILOGIE DE FROMAGES

Ou LE TIRAMISU AUX COOKIES ET CHOCOLAT NOIR

Ou LE CARRÉ SUPRÊME AU CITRON MERINGUÉ

Ou LE MACARON VANILLE CHOCOLAT ET CARAMEL



**Notre plateau
Royal fruits de mer à**

64⁹⁰€



Réservation des commandes au plus tard au 00.32.65.77.70.42 Le 20 12 2026 pour Noël • Le 27 12 2026 pour Nouvel An
Le Service Traiteur livré à votre domicile sera facturé 15.00€ la livraison Quel que soit le nombre de menus commandés.

Nos Entrées à la Carte à emporter

• LA SPHÈRE de foie gras d'Oie et Confiture d'Orange, Brioche au Beurre	18.00€
• LA MOUSSE de lotte aux poireaux et son trio de Crevettes des îles	16.00€
• LA TOMATE aux crevettes grises (1)	16.00€
• LA POÊLÉE d'Escargots, Scampis et Champignons au Beurre d'Ail et fines Herbes	16.00€
• LES CROQUETTES aux trois fromages (2) (Emmental, Gruyère et Parmesan)	10.00€
• LES CROQUETTES aux crevettes grises de Zeebrugge (2)	15.00€
• LE GRATIN de Ravioles du Dauphiné au Pintadeau, Poireaux et Comté	15.00€
• LES QUEUES de Gambas Royales à l'Ail	17.00€
• LE POMPADOUR de filets de sole et Noix de Saint-Jacques Snackées Crème de Moule Bisquée Et Pousses de Poireaux	20.00€

Nos Plats principaux à la Carte à emporter

• L'ENTRECÔTE (Irish Angus Beef) (500 gr) A cuire, Crudités de Saison	34.00€
• LE MAGRET de Canard Mulard rôti en aigre-doux	20.00€
• LA CÔTE de Veau grillée, Witloof à la façon Blackwell	22.00€
• LE PILON de Dinde aux Champignons, Carottes et Moutarde	18.00€
• LE ROUGAIL de Scampis et de Thon rouge à la tomate	21.00€
• LE DOS de Saumon et Scampis aux tomates confites, Sauce Curry et Coco	22.00€
• LE GRATIN de Homard (décortiqué) et Saint Jacques sur Risotto aux légumes Sauce à l'Ostendaise	33.00€

POMME DE TERRE MACAIRE

Nos Desserts à la Carte à emporter

• LA TRILOGIE de Fromages	7.00€
• LE TIRAMISU aux cookies et chocolat noir	7.00€
• LE CARRÉ SUPRÊME au Citron Meringué	7.00€
• LE MACARON Vanille Chocolat et Caramel	7.00€

POUR LA SAINT SYLVESTRE
« AUX CHANDELLES »
Vins et Softs compris
De 19 heures à 1 heure du Matin



L'ARRIVÉE EN CHAMPAGNE ET SES BOUCHÉES CROUSTILLANTES



LE CARPACCIO DE SAINT JACQUES ET SA SPHÈRE DE FOIE GRAS D'OIE
PETITE BURRATA À L'HUILE VERTE, BRIOCHE AU BEURRE

« Discretion de Saint-Véran »



LE POMPADOUR DE FILETS DE SOLE ET NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES
CRÈME DE MOULE BISQUÉE ET POUSSÉS DE POIREAUX

« Discretion de Pinot Gris, Vendanges Manuelles »



LE SORBET À LA POMME VERTE AROMATISÉ DE MANTZANA



LA LONGE DE VEAU SUR BRAISÉE DE WITLOOF, CRÈME DE PLEUROTÉS
ET SA CROQUETTE DE HOMARD SUR GALETTE DE BLÉ ET PROVOLONE

GRATIN DE POMMES DE TERRE ET SON KOUÛLOF DE CÈPES

« Discretion de Fleur La Chapelle "Puisseguin Saint-Emilion" »



L'Équilibre TOUT CHOCOLAT, ORANGETTE CONFITE ET BRISURE DE MERINGUE

« Discretion de Montbazillac »

MENU JUNIOR – 10 ANS

(SAUMON FUMÉ, LONGE DE VEAU, Équilibre TOUT CHOCOLAT) AU PRIX DE 39.00€

119€



HAPPY NEW YEAR



POUR LA SAINT SYLVESTRE

Le 31 décembre 2026...

Dansant



L'ARRIVÉE EN CHAMPAGNE ET SES BOUCHÉES CROUSTILLANTES

LE CARPACCIO DE SAINT JACQUES ET SA SPHÈRE DE FOIE GRAS D'OIE
PETITE BURRATA À L'HUILE VERTE, BRIOCHE AU BEURRE

LE POMPADOUR DE FILETS DE SOLE ET NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES
CRÈME DE MOULE BISQUÉE ET POUSSÉS DE POIREAUX

LE SORBET À LA POMME VERTE AROMATISÉ DE MANTZANA

LA LONGE DE VEAU SUR BRAISÉE DE WITLOOF, CRÈME DE PLEUROTÉS
ET SA CROQUETTE DE HOMARD SUR GALETTE DE BLÉ ET PROVOLONE
GRATIN DE POMMES DE TERRE ET SON KOUÛLOF DE CÈPES

L'ÉQUILIBRE TOUT CHOCOLAT, ORANGETTE CONFITE ET BRISURE DE MERINGUE

Vin Blanc, Vin Rosé, Vin Rouge « Sélections Bœuf qui Rit »
Softs et Diôle de 19 heures à 1 heures du Matin

MENU JUNIOR – 10 ANS

(SAUMON FUMÉ, LONGE DE VEAU, ÉQUILIBRE TOUT CHOCOLAT) AU PRIX DE 59.00€

129€

