



Restaurant

## LA CARTE

Une cuisine sincère, des produits de qualité.

Réserver une table en ligne

[restaurant-le-midi.be](http://restaurant-le-midi.be)

### ENTRÉES FROIDES

|                                                                                                                                           |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| La planche de charcuterie 2/pers<br>Charcuterie board 2 people                                                                            | 16,00€ |
| Carpaccio de saumon fumé artisanal<br>Smoked salmon artisanal                                                                             | 18,00€ |
| Carpaccio de filet pur à l'huile d'olive/copeaux de parmesan<br>Beef carpaccio with olive oil and parmesan shavings                       | 16,00€ |
| Carpaccio de boeuf aux copeaux de foie gras parfumé au miel d'acacia<br>Beef carpaccio with foie gras shavings perfumed with acacia honey | 18,00€ |
| Terrine de foie gras d'oie cuit et fruits de saison<br>Slice of cooked foie gras and confit                                               | 18,00€ |

### POTAGE

|                                                                                                                                |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Soupe de poissons façon « Marseillaise », rouille et croûtons (poisson en filet)<br>Fish soup, spicy sauce and garlic croutons | 16,50€ |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|

### ENTRÉES CHAUDES

|                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Assortiment de mini croquettes apéritives<br>Assortments of mini croquettes | 16,00€ |
| Planche de calamars frits et sa tartare<br>Fried squid platter with sauce   | 16,00€ |
| Gratin d'aubergines à la Mozzarella<br>Aubergine gratin with mozzarella     | 14,00€ |
| Bruschetta maison<br>Bruschetta                                             | 14,00€ |
| Duo de croquettes aux crevettes grises maison<br>Duo of shrimp croquettes   | 18,00€ |
| Duo de croquettes de fromage<br>Cheese croquette duo                        | 14,00€ |

|                                                                                                                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Camembert gratiné du Midi<br>Camembert au gratin made-in-house                                                                                                  | 14,00€ |
| Scampis décortiqués beurre à l'ail<br>Shelled scampi with garlic butter                                                                                         | 17,00€ |
| Scampis flambés au Ricard, crème, tomates, gros sel et ail<br>Shelled scampi made-in-house (flambé with creamy Ricard, cherry tomato, garlic and Camargue salt) | 19,00€ |

## SALADES

|                                                                                                                |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Salade de poulet croquant façon césar<br>Crispy chicken salad with honey                                       | 18,00€ |
| Salade lardons et Fromage de chèvre chaud<br>Goat's cheese, bacon strips and acacia honey                      | 15,00€ |
| Salade « Terre et Mer » (poulet et scampis)<br>Salad between earth and sea (crispy chicken and browned scampi) | 21,00€ |

## PÂTES

|                                                                                                                                             |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Norma (aubergines/ail/tomates/piment doux)<br>Norma (aubergines/garlic/tomato/mild chili)                                                   | 15,00€ |
| Vongoles (palourdes) ail et vin blanc/tomates cerises<br>Vongoles (clams) with garlic and white wine                                        | 19,00€ |
| Spaghetti bolognaise<br>Spaghetti bolognaise                                                                                                | 17,00€ |
| Amatriciana (tomatée/piment d'Espelette/pancetta)<br>Amatriciana (tomato, Espelette pepper, pancetta)                                       | 19,00€ |
| Saumon fumé, crème à l'ail<br>Pasta salmon, cream                                                                                           | 19,00€ |
| Carbonara<br>Carbonara (cream, pancetta and egg)                                                                                            | 17,00€ |
| Bueno gusto (scampis crème à ail/champignons)<br>Bueno gusto (scampi, garlic cream and mushrooms)                                           | 23,00€ |
| Linguines aux pétoncles flambées et crème<br>Linguine with fresh scallops and chicory cream                                                 | 23,50€ |
| Aux fruits de mer, ail rose<br>With seafood, tomato and garlic                                                                              | 21,00€ |
| Linguines façon « Terre et Mer » scampis à la crème, escargots à l'ail<br>Land and Sea linguine, scampi with creamy garlic, mushroom, snail | 23,00€ |
| Ravioles ricotta et épinards à la crème, au fromage de chèvre et miel<br>Ricotta and spinach ravioli with cream, goat cheese and honey      | 17,50€ |
| Ravioles de homard et crevettes grises, sauce à la bisque<br>Lobster ravioli                                                                | 25,00€ |
| Ravioles de crevettes grises crème<br>Creamy grey shrimp ravioli                                                                            | 25,00€ |

|                                                                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ravioles à la truffe, beurre noisette parmigiano<br>Truffle ravioli with brown butter and parmigiano cheese | 24,00€ |
| Tortelinis farcies napolitaine<br>Neapolitan stuffed tortellini                                             | 19,00€ |

## GRILLADES

|                                                                                        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Filet pur de bœuf<br>Beef fillet                                                       | 32,50€ |
| Entrecôte Eifel « bœuf de notre région »<br>Eifel rib-eye steak "beef from our region" | 30,00€ |

### Sauces aux choix incluses :

- Béarnaise « Maison »  
(Bearnese sauce made-in-house)
- Choron (béarnaise tomaté)  
(Bearnese sauce made-in-house)
- Champignons à la crème flambée au cognac  
(Mushrooms and cream)
- Pizzaiola (tomates confites/ ail/ piment doux)  
(Pizzaiola, confit tomato/garlic/ mild chili)
- Poivre vert à la crème flambée  
(Green pepper with flambé cream)
- Roquefort crème  
(Cream roquefort)

|                                                                                                                                            |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Brochette de boeuf au filet pur<br>Beef kebabs (on a skewer)                                                                               | 30,00€ |
| Brochette de scampis 9 pc et salade de fromage de chèvre<br>Scampi kebabs (on a skewer) with goat's cheese salad                           | 27,00€ |
| Brochette de poulet aux épices et miel<br>Chicken kebabs (on a skewer) with spices and honey                                               | 27,00€ |
| Brochette de bœuf sauce gentleman (oignons caramélisés et jambon parme)<br>Beef kebabs (on a skewer) with Parma ham and caramelized onions | 30,00€ |
| Brochette « Terre et Mer » (bœuf et scampis)<br>Earth and sea kebabs on a skewer (beef and scampi)                                         | 30,00€ |
| Sauces chaudes en supplément                                                                                                               | 2,50€  |

Tous nos plats sont accompagnés de pâtes, frites, pommes de terre ou croquettes.  
Gratin dauphinois supplément 3,50€

All main courses are served with pasta, french fries, potatoes or croquettes

## ESCALOPES DE VEAU

|                                                                                                                                      |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Escalope façon « Milanaise » napolitaine (sauce tomate)<br>Calf escalope, « Milanese » way                                           | 19,50€ |
| Escalope Valdostana (Jambon de Parme, mozzarella, sauce tomatée)<br>Calf escalope, Valdostana way (Parma ham, fontina, tomato sauce) | 21,50€ |

## LE MIDI - RESTAURANT

|                                                                                                                                                                                           |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Escalope Sicilienne (Câpres, olives, sauce tomatée)<br>Calf escalope, Sicilian way (capers, olives, tomato sauce)                                                                         | 22,00€ |
| Escalope Parmigiana (Aubergines, jambon de Parme, sauce tomatée, mozzarella gratinée)<br>Calf escalope, Parmigiana way (aubergine, fontina, Parma ham, mozzarella au gratin/tomato sauce) | 23,50€ |
| Escalope de veau Marinara, fruits de mer, tomates confites, ail<br>Veal escalope Marinara, seafood with tomato                                                                            | 23,50€ |

## NOS SPÉCIALITÉS

|                                                                                                                                                                       |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Brochette d'agneau marinée accompagnée de ses légumes confits à l'ail<br>Marinated lamb skewer served with garlic-confit vegetables                                   | 30,00€ |
| Filet pur façon tartare haché minute<br>Tartare of beef fillet                                                                                                        | 21,00€ |
| Tagliata (mi-cuit) de filet pur, parmesan, roquette, tapenade de truffe noire<br>Tagliata (semi-cooked beef) grilled with parmesan, rocket and black truffle tapenade | 30,00€ |
| Magret de canard aux fruits de saison, foie poêlé et son pain brioche<br>Duck breast fillet, way, foie gras and truffle                                               | 29,50€ |
| Tagliata de canard (mi-cuit), parmesan, tapenade de truffe noire<br>Tagliata (semi-cooked duck) with parmesan and black truffle tapenade                              | 27,50€ |
| Filet pur gratiné au fromage de Herve, oignons caramélisés<br>Beef fillet grilled with Herve cheese and syrup                                                         | 32,50€ |
| Filet pur gratiné au camembert, sauce crème<br>Beef fillet grilled with creamy camembert cheese with sauce                                                            | 32,50€ |
| Filet pur façon "Rossini" (foie gras poêlé et pain brioché)<br>Filet pure style "Rossini"                                                                             | 35,00€ |

## SUGGESTIONS D'HIVER

|                                                                                                                                                  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| La Fondue fromage Savoyarde (Min 2/Pers)<br>Accompagnée de salade/pain /charcuterie<br>Fondue, accompanied by salad/bread/charcuterie min 2/pers |       |
| *Savoyarde /paysanne/coulis de tomates                                                                                                           | 25€/P |

Tous nos plats sont accompagnés de pâtes, frites, pommes de terre ou croquettes.  
Gratin dauphinois supplément 3,50€  
All main courses are served with pasta, french fries, potatoes or croquettes

## NOS POISSONS

|                                                                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Filet de rouget aux saveurs du sud (vongoles et pétoncles façon marseillaise)<br>Red mullet fillet with south flavours       | 23,50€ |
| Risotto de fruits de Mer safrane (cocktail de fruits de mer/gambas/scampis/pétoncles)<br>Seafood Risotto                     | 27,50€ |
| Bouillabaisse façon « Marseillaise » poisson en filet (pour une personne)<br>Bouillabaisse (french fish stew) from Marseille | 30,00€ |

|                                                                                             |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Waterzooie de poisson (cassolette de poisson à la crème)<br>Fish Waterzooi (cream and fish) | 25,00€ |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|

## PLATS BRASSERIE

|                                                                                                                                                                                                            |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Vol au vent fait maison<br>Vol au vent made-in-house (chicken and mushrooms in cream)                                                                                                                      | 17,00€ |
| Boulets à la liégeoise<br>Meat balls from Liège (sauce with brown beer and syrup)                                                                                                                          | 17,00€ |
| Burger « Maison » (bœuf, oignons, salade, fromage)<br>Burger made-in-house (beef/ onion/salad-cheese)                                                                                                      | 18,50€ |
| Lapin aux pruneaux (2 cuisses)<br>Rabbit with prunes (2 thighs)                                                                                                                                            | 22,50€ |
| Lapin à l'italienne 1 cuisse (tomates confites, olives, oignons rouges, ail, huile d'olive et lardons)<br>Italian rabbit legs (1 thigh, candied tomatoes, olives, red onions, garlic, olive oil and bacon) | 19,00€ |
| Boulets à la tomate<br>Meat balls with tomato                                                                                                                                                              | 17,00€ |
| Filet Américain préparé<br>Prepared American fillet                                                                                                                                                        | 21,00€ |

Tous nos plats sont accompagnés de pâtes, frites, pommes de terre ou croquettes.  
Gratin dauphinois supplément 3,50€

All main courses are served with pasta, french fries, potatoes or croquettes

## MENU ENFANTS (-12ANS) 12,50€

Compris : un plat et une boule de glace au choix  
Included: a main course and a scoop of ice cream of your choice

- Boulet à la liégeoise 1pc
- Vol-au-vent maison
- Poulet croquant
- Pâtes jambon crème

Pour les tables composées de plus de 10 personnes, merci de vous limiter à 5 choix d'entrées et 5 choix plats.  
For tables of more than 10 people, please limit to 5 choices.

## SAVEURS GLACÉES « MAISON »

|                                                                                                      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Dame blanche au chocolat noir<br>Vanilla ice cream with dark chocolate sauce                         | 9,00€ |
| Dame noire<br>Chocolate ice cream with dark chocolate                                                | 9,00€ |
| Coupe vanille, caramel au spéculoos ( brésilienne )<br>Brazilian bowl (ice cream) with salty caramel | 9,00€ |

## LE MIDI - RESTAURANT

|                                                                                                         |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Moelleux au chocolat noir et son coulis, boule de glace<br>Chocolate fondant cake and vanilla ice cream | 9,50€ |
| Notre café liégeois<br>Milkshake with coffee and pekete (white alcohol)                                 | 9,50€ |
| Crème brûlée<br>Flan with brown sugar                                                                   | 9,00€ |
| Café glacé<br>Iced coffee                                                                               | 9,50€ |

## LES INCONTOURNABLES

|                                                                                                                                           |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Duo de profiteroles farcies à la glace, coulis de chocolat noir<br>Duo of profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce         | 9,50€  |
| Tartelette fine aux pommes, boule de glace<br>Tart tatin with vanilla ice cream                                                           | 9,50€  |
| Sabayon au Prosecco, boule de glace<br>Sabayon with Prosecco and vanilla ice cream                                                        | 9,50€  |
| Le Colonel (boule de sorbet citron, rafraîchie à la vodka)<br>The Colonel (lemon sorbet with vodka)                                       | 9,50€  |
| Pain perdu, boule de glace et spéculoos<br>French toasts, vanilla and speculoos ice cream                                                 | 9,50€  |
| Le Mont blanc (glace au chocolat, boule de glace et crème d'avocat)<br>The Mont blanc (chocolate mousse, vanilla scoop and avocado cream) | 9,50€  |
| Scroppino façon du chef (grappa, sorbet citron et crème fraîche)<br>Scroppino chef's style (grappa, lemon sorbet and cream)               | 9,50€  |
| Plateau de fromage, sirop de Liège<br>Cheese plate with syrup of Liege                                                                    | 9,50€  |
| Dessert du moment fait maison<br>Homemade dessert of the day                                                                              | 12,50€ |

## Réservez votre table

En ligne à toute heure, ou par téléphone. On garde votre place au chaud.

Réserver une table

Rue du Midi 9 · 4800 Petit-Rechain (Verviers)

[087 32 17 50](tel:087321750) · [restaurant-le-midi.be](http://restaurant-le-midi.be) · [Suivez-nous sur Facebook](#)