CLASH

**EMPORTEZ « CLASH » @ LA MAISON, « CLASH » CHEZ VOUS,
PRÉPARÉ AVEC LES MEILLEURS SOINS.
NOUS ACCENTUONS QUE TOUS NOS REPAS SONT FAITS MAISON.
SERVICE À PARTIR DU 5 MAI.**

La collecte au restaurant est possible tous les jours en fonction des mesures imposées entre 10h30 et 20h.
Commandez minimum jusque 2h à l'avance.
Fermé le dimanche et lundi.
Livraison chez vous à partir de 120€ dans un rayon de 20km.
Commandez sur notre site **www.restoclash.be** (formule très facile) ou par mail à **traiteurclash@hotmail.com**. (à partir de mardi 28 avril)

Pour plus de renseignements sur notre service traiteur, veuillez nous téléphoner au **02/569.05.90** (à partir du mardi 28 avril)

AMUSE-GUEULE

Nos célèbres rouleaux de printemps faits maison (10 pièces)	6€
Boulettes de croquettes « Iberico » (10 pièces)	6€
Pata Negra Iberico Bellota 4 años , par 100g	20€

ENTRÉES :

Asperges:	**entrée / plat principal**
À la flamande	12€/22€
Saumon d'Écosse « Gold Label » fumé maison, beurre à la ciboulette	12€/22€
Truffe fraiche, Wagyu séchée maison, velouté de Parmesan	16€/30€
Soupe fraîche:	
Soupe à la tomate avec boulettes, crème aigre (0,5l)	4€
Bisque de homard avec morceaux de homard, crème aigre (0,5l)	12€
Homard :	demi / entier
Belle-Vue	20€/40€
Grillé, beurre fondu, tomate confite, ail sauvage	20€/40€

Carpaccio (garantie assiette 5€)	
Classique : bœuf, pesto, parmesan Reggiano	12€
Wagyu avec truffe fraîche	18€
Vitello Tonnato	14€
Yellow tail, yuzu, curry jaune et coriandre	15€
Croquettes:	
Aux crevettes	€4,0 par pc
Au fromage	€3,0 par pc
D'homard	€5,0 par pc
Saumon d'Écosse « Gold Label » fumé maison (par 100g)	15€
Huîtres Guillardeau, déjà ouvertes pour vous (par 6 pièces)	19€
Crabe Royal grillé à l'huile d'Argan et tomate confite	35€ par 200g
Le meilleur d'un homard (homard entièrement décortiqué, légumes et infusion de mangue, noix de cocos et crustacés)	40€
Melanzane alla Parmigiana et burrata	12€
Scampis tigrés, sauce aigre-douce (6 pièces)	12€
Brochette de scampi tigré grillé, beurre yuzu (6 pièces)	12€
Royal Caviar Oscietra (30g) : pâtes, beurre de Vodka ou Moskovit	45€

PLATS PRINCIPAUX :

Pâtes à la Sicilienne :	
Fettuccine fraîches aux tomates, pesto, salade roquette et demi homard grillé	30€
Pâtes fraiches, le meilleur d'un homard entier, infusion de mangue / noix de coco / crustacés	40€
'Tom Yam' de bar (lait de coco, curry rouge, riz jasmin)	22€
Sole Meunière (500g)	28€
Anguille au vert	20€
Scampis tigrés, sauce aigre-douce, riz jasmin	18€
Riz sauté façon thaï avec poulet ou scampis tigrés	17€
Laab Kai et riz jasmin (Préparation thaïlandaise avec poulet haché, coriandre, menthe, chili…)	18€
Steak Tartare «Minute», salade verte, frites pochées et mayonnaise	€19
Osso Bucco aux pâtes fraîches	20€
Poussin à base de dragon	15€
Langue de bœuf à la sauce Madère	17€
Coucou de Malines	17€
Tajine d'agneau "Comme à Marakesh"	20€
Corbonade de Wagyu	22€
Vol-au-vent	14€
Boulettes sauce tomate (6 pièces)	12€
Côtes levées + dessert	22€

Végétarien

Pâtes fraîches, asperges, burrata et topinambour	16€

ENFANTS:

Boulettes sauce tomate avec purée de pommes de terres (3 pièces)	5€
Filet de poulet, compote de pommes, frites	5€
Cabillaud pané, sauce tartare, stoemp aux épinards	5€

NOTRE SELECTION DE VIANDES :

Côte à l'os écossaise « Galloway » maturation 8 semaines	45€/kg
Côte à l'os américaine « Prime », 100 jours d'alimentation aux céréales	60€/kg
Rib-eye, américain « Prime », 100 jours d'alimentation aux céréales	65€/kg
Wagyu australien, BMS 8, œil de bœuf	130€/kg
Filet pur Australien, 120 jours d'alimention aux céréales, Premium Angus Beef.	65 par kg
Filet pur "Blanc-Blue" Belge	45 par kg

LÉGUMES ET GARNITURE :

Chicons braisés	4€ par portion
Haricots verts, échalotes, persil	5€ par portion
Compote de pommes faite maison	3€ par portion
Ratatouille	10€ par 500g
Gratin de chou-fleur (chou-fleur entier)	12€
Salade mixte (laitue beurrée, tomates pelées, vinaigrette)	4€ par portion
Riz au jasmin	2,5€ par portion
Pommes de terre rissoler «Boulangère»	3,5€ par portion
Salade froide aux pommes de terre	3,0€ par portion
Purée de pommes de terre Robuchon (250g)	3,5€ par portion
Gratin Dauphinois (250g)	4€ par portion
Frites fines faites maison, pochées en blanc de bœuf	3€ par portion

PAIN:

Pain de bûcheron cuit au Clash	5€ par pain 2,5€ par demi pain

SAUCES FAITES MAISON :

<u>Sauces froides par 2,5dl :</u>	
Mayonnaise	4€
Mayonnaise aux truffes	9€
<u>Sauces chaudes par 2,5dl :</u>	
Poivre « Clash »	5€
Archiduc	5€
Memling (sauce à la crème aux tomates, légèrement piquante)	5€

DESSERTS :

Glace fraîchement préparée, vanille provenant du Madagascar (à utiliser endéans les deux heures pour conserver sa fraîcheur et structure)	10€ par litre
Crèpes fait à la minute.	10€ pour 10 pcs
Crepes Suzettes.	8€
Panna cotta aux fruits rouges	4,5€
Panna cotta de coco à base de limon et chutney sucré de mangue	4,5€