

## **Notre carte pour l'hiver 2011/2012**

### **Les entrées froides**

La salade César	5.90
La salade maison	6.80
La salade au cantaloup, <i>au prosciutto</i> ,	8.50
La terrine du jour <i>et sa garniture régionale</i>	7.90
Le Carpaccio de bison	10.90
Le saumon fumé à l'érable et armagnac	10.90



### **Les entrées chaudes**

Le Potage du jour	3.90
La soupe aux moules et carry	4.90
Les moules au beurre d'ail	5.80
Les Escargots en coquille	5.80
Les Escargots à la gantoise	6.80
Les Moules à la gantoise	7.20
La Petite « <i>Raclette champêtre</i> » à l'Ardennaise.	6.50
La mini casserole de Moules ( <i>marinières</i> )	7.50
Le chèvre tiède » <i>flambé au Calvados et petits fruits</i>	10.90
Les crevettes « <i>Cheval Bleu</i> »( <i>sauce crème tomate, ail</i> )	12.80



### **Les Saucisses et les boudins** (*servies avec frites et garniture*)

#### **Le solo**

La saucisse de Bison	10.50
La saucisse à la bière trappiste	10.50
<u>Le Duo</u> (2 saucisses )	
Saucisse de bison et/ou à la bière	17.20

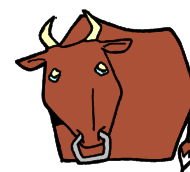


Garniture au choix : salade, compote de pommes, choux rouges braisés ou légumes frais variés.



## Les viandes

<b>Le steak frites</b> 6 oz	
<b>nature</b> (avec salade)	17.90
<b>Sauce Archiduc</b> (crème champignons)	18.50
<b>Sauce Blackwell</b> (piccalili)	18.50
<b>Sauce au roquefort</b>	19.50
<b>Flambé au Cognac</b> (sauce poivre vert à la crème)	19.90
<b>La bavette de bœuf</b>	19.20
<b>de bison</b>	21.00
(sauce à l'échalote et vin rouge, )	
<b>Les carbonades à la flamande</b>	
(boeuf braisé à l'Ecossaise de l'Alchimiste)	17.90
<b>Les Moules casserole</b> (1.100kg)	
<b>A la Bruxelloise</b> (aux petits légumes)	17.95
<b>Moules Marinières</b> ( légumes et vin blanc)	18.95
<b>A la crème d'ail</b> (crème et ail, recette maison)	18.95
<b>A la Dijonnaise</b> (crème, moutarde de dijon)	18.95
<b>Au Carry</b> (carry, crème, échalotes)	18.95
<b>A la Provençale</b> (poivrons, tomates, aubergines, ail..)	19.95
<b>A la Flamande</b> (poireaux, lardons, crème)	18.95
<b>Moules Poulette</b> (champignons, bacon, crème)	18.50
<b>Au Pastis</b> (pastis, coriandre, tomates)	18.50
.....et bien d'autres.....	
<b>Le Suprême de Poulet</b> à la sauce Archiduc	17.90
<b>Le Duo de Cuisses Confites</b> (1 cuisse de <b>pintade</b>	
(et une cuisse de <b>canard</b> , sauce poivre et porto)	25.50
<b>Les cuisses de Lapin(2) aux pruneaux et à la bière</b>	25.30
<b>La langue de bison</b> à la sauce de madère et champignons	22.00
<b>La Souris d'agneau confite</b>	24.80
<b>Le filet de Pangasius</b> et légumes au beurre	19.80
<b>Le Filet de Morue</b> , sauce dijonnaise.	22.80



-----  
Tous les plats principaux sont servis au choix avec  
frites « belges », purée de pommes de terre ou salade.

*Produits du terroir lanauois et spécialités belges.*

*Licence complète , grand choix de vins et plus de 85 différentes bières belges.*

Du 7 septembre au 23 juin 2011, ouvert les vendredis et samedis à partir de 18h, uniquement sur réservation  
Carte de desserts et cafés spéciaux.

*Taxes et service en supplément.*

**LE CHEVAL BLEU,**  
414, Route 343,  
Saint-Alphonse-Rodriguez  
J0K1W0 (Qc)  
[www.lechevalbleu.com](http://www.lechevalbleu.com)  
[info@lechevalbleu.com](mailto:info@lechevalbleu.com)  
Tél. : 450.883.3080  
1.866.883.3080  
Fax : 450.883.3443