



Madou's

R E S T A U R A N T

Folie

Fine Cuisine Bistronomique de Terroir au Gré des Saisons

Groupes et Banquets

Salon privé pour 15 à 50 personnes

Menus de Groupes à partir de 29€

Menu du Marché 35€

Trio de Mises en Bouches + Entrée + Plat + Café + Mignardises

à chaque service, viande, poisson ou végétarien / vegan

Menu Belge du Soir 29€

Entrée + Plat + Dessert

avec plusieurs choix à chaque service

www.madousfolie.be



Scan me and get
our menus
in your language

Entrées

Émincé de Noix de Saint-Jacques, tartare de courgette acidulée au yuzu et coriandre	18,00
Terrine de Chevreuil à la Périgourdine, pépites de Sauternes et chutney aux pommes	19,00
Soupe de Poissons garnie (saumon - cabillaud - rouget - sébaste)	16,00
Fondus aux 4 Fromages	16,00
Crevettes Royales de Madagascar au Beurre et à l'Ail    Crevettes OSO certifiées d'origine biologique et issue d'une filière unique au monde : méthode douce d'élevage dans une mangrove préservée et isolée. Ses qualités organoleptiques sont exceptionnelles : croquante, juteuse, brillante et colorée	24,00
Mini-Loempias farcis aux Légumes du Soleil VEGAN	16,00
Trio de Croquettes de Légumes et Céréales, VEGAN faux-gras et garniture hivernale samosa aux champignons des bois, mini-loempia aux légumes du soleil, wonton au sarrazin et salicorne	18,00
Croquettes aux Crevettes Grises Espuma au Jus de Carapaces et Persil Frit	18,00

Poissons

Filet de Bar rôti sur Peau, sauce mousseline et légumes d'hiver	25,00
Dos de Cabillaud Vapeur aux Petits Légumes, Riz Basmati	26,00
Pavé de Thon Patudo à la Mandarine, légumes croquants barigoule, sarrazin	25,00
Sole à la Plancha, (+/- 330g) persillade à la salicorne, garniture de légumes de saison	32,00



Viandes

Cœur de Rumsteak Limousin BIO (+/- 180g)	19,50
Filet de Bœuf Limousin BIO (+/- 180g)	29,50
Noix d'Entrecôte d'Argentine MENU + 4€ (+/- 300g)	32,00
Côte à l'Os Limousin bio MENU + 4€ (2 couverts)	32,00
Mayonnaise Maison aux œufs Bio et poivre mignonette	2,50
Onglet de Bœuf sauce à l'échalote, garniture de légumes, frites fraîches	22,00

Plats Végétarien ou Vegan

Lasagne de Légumes rôtis VEGAN BIO au thym sauvage du Mont-Ventoux pâtes bio aux blés de variétés anciennes, béchamel au lait d'avoine, avec ou sans Parmigiano Reggiano	21,00
Risotto de Quinoa au Lait de Coco , VEGAN Patates douces et Vadouvan	19,00



Plats Belges

Boulettes Porc et Veau sauce tomates pelées bio, frites fraîches et garniture de légumes de saison	18,00
Vol au Vent de Poule fermière , frites fraîches et garniture de légumes de saison	18,00
Carbonades de Bœuf Limousin BIO à la Gueuze Cantillon frites, garniture de légumes de saison	18,00

Notre spécialité : Moules Golden de Zélande

servies avec frites fraîches et mayonnaise aux œufs BIO

Dégustation de 4 mini-Casseroles de Moules MENU + 2€ selon votre choix (2 couverts minimum)	26,50
Moules Marinières	22,00
Moules au Vin Blanc	24,00
Moules Crème et Ail	24,00
Moules Vin Blanc Crème	24,00
Moules Ail Vin Blanc Crème	25,00
Moules au Maroilles la préférée du chef !	25,00
Moules Poulette vin blanc crème, ciboulette, persil frisé et estragon	25,00
Moules Bruxelloise à la Gueuze lardons, champignons et crème	25,00
Moules Rougail-Tomates sauce tomates à l'ail, gingembre, piment d'Espelette	25,00
Moules Marseillaises Pastis, poivrons, tomates, herbes de Provence, crème et pointe d'ail	26,00
Moules Charentaise vin blanc, curry et crème	25,00
Moules Dijonnaise sauce vin blanc crème, moutarde de Dijon et ail	26,00
Moules Ostendaise à la soupe de poisson, crème et champignons	26,00
Moules Paris 13e au lait de coco, citronnelle, coriandre et gingembre	25,00
Moules Chicons crème et Hoegarden	25,00
Moules à Nouk au Pili-Pili frais, lardons, champignons et crème	26,00
Moules Cardinal à la bisque de homard, piment d'Espelette et huile de truffe MENU + 2€	28,00
Moules au Champagne crème et herbes fraîches MENU + 2€	28,00
Moules à l'Africaine au piments africains et pointe d'ail	25,00
Moules au curry rouge de Madras et tomates pelées	25,00
Moules Basquaise à la crème, tomates pelées, piment d'Espelette et ail	25,00

Fromages

Ardoise de Fromages Fermiers BIO, crumble amandes, fruits secs et pain aux figues fromagerie du Gros Chêne à Méans, fromages bio au lait cru	12,00
---	-------



Desserts

Dame Blanche	7,50
Hémisphère de Mousse au Chocolat Noir BIO, pépites de fruits et Chantilly	9,50
Trio de Sorbets aux Fruits, selon la saison	9,50
Sabayon à la Kriek Lindemans bouchonnée glace bio à la vanille Bourbon	12,00
1/2 Gaufre de Bruxelles pommes et poires au caramel de 10h, glace caramel beurre salé	9,50

Au minimum 20% de nos produits proviennent de l'agriculture biologique, le restaurant est certifié BIO au pourcentage par Certisys BE-BIO-01

Gluten et Produits Laitiers :

dans la mesure du possible et des recettes, nous limitons l'usage de produits laitiers et notre cuisine est naturellement pauvre en gluten (nous faisons nos mélanges de farines sans gluten nous-mêmes et le gluten est seulement présent dans le pain, pâtisseries et mignardises). Nos pâtes fraîches bio sont produites avec des blés de variétés anciennes, naturellement pauvres en gluten.

Légumes de Saison :

la plupart de nos légumes sont certifiés bio et de saison et proviennent essentiellement d'agriculteurs en Wallonie. La liste de nos fournisseurs est disponible sur notre site web.

N'hésitez pas à demander votre Rest-0-Pack • Vraag uw Resto-Restjes