



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

Ardoise de Charcuteries Iberico Bellota Cebo Campo Fromages de Montagne et Mini-Poivrons farçi à la Mozarella	18,00
Crevettes de Madagascar Beurre et Ail ou Sauce Vierge  En attendant le retour des Crevettes royales OSO certifiés d'origine biologique, nous vous proposons ces grandes crevettes également issues de Madagascar et provenant d'une filière éco-responsable	18,00
Mini-Loempia's Vegan farcis aux Légumes du Soleil VEGAN Olives Kalamata et Pesto au Basilic	15,00
Assortiment de Croquettes Veganes VEGAN farcies aux Légumes et Céréales	18,00
Croquettes aux Crevettes Grises Persil en 3 Façons	17,00
Carpaccio de Bœuf, Rémoulade à l'Huile de Truffes  Parmigiano Reggiano en Tuile et Copeaux, Poivre de Manakara et Fleur de Sel	18,00

Poissons

Filet de Bar rôti sur Peau, Sauce Vierge  Riz Sauvage de Camargue, Légumes de Saison	26,00
Pavé d'Omble Chevalier à la Sauge Crèmeux de Panais et Légumes de Saison	24,00
Grande Sole de Mer du Nord, Meunière ou à la Plancha (+/- 330g) Garniture de Légumes	35,00



Viandes

Pavé de Rumsteak Boeuf Angus (+/- 185g) Sauce aux Poivres de Madagascar, Frites Fraîches	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 selon votre choix (2 couverts minimum)	MENU + 2€	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