



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

Velouté d'Asperges de Malines, Asperges en Textures et Pointes Blanches	14,00
Carpaccio de Bœuf à notre façon Rémoulade de Légumes à l'Huile de Truffes Blanches, Roquette et Pignons de Pin bio, Copeaux et Tuile de Parmigiano	18,00
Salade d'Asperges de Malines AAA à la Vinaigrette de Chardonnay	16,00
Carpaccio de Thon au Basilic et Citron Vert	18,00
Fondus aux 4 Fromages	16,00
Croquettes aux Crevettes Grises Persil Frisé en 3 Façons	18,00
Assortiment de Croquettes aux Légumes et Céréales, VEGAN Garniture de Saison	16,00
Crevettes Géantes de Madagascar au Beurre et à l'Ail ou à la Plancha (sans ail)	18,00

Viandes

Filet Américain à la façon du Chef, Acar de Légumes Croquants, Pommes Allumettes Baby Top Irlandais, engraisée en prairie est une viande jeune et savoureuse	24,00
Noix d'Entrecôte El Macho, Légumes du Moment, Pommes Allumettes et Sauce au Choix Race à Viande Italienne, savoureuse et très joliment persillée	29,00
Filet Pur Limousin, Légumes du Moment, Pommes Allumettes et Sauce au Choix Race à viande fine, maigre et juteuse, reconnue pour son persillé et son caractère authentique	32,00



Poissons

Mixed-Grill de la Mer, Cuisson à la Plancha, Sauce Vierge, Riz Sauvage de Camargue Sauce Vierge : Huile d'Olives, échalotes, herbes et Pignons de Pin bio (ail sur demande)	32,00
--	-------

Plats Végétarien ou Vegan

Quenelles de Sarrazin aux Lentilles et Légumes, Huile de Persil Pâtes bio aux Blés de variétés anciennes, Béchamel au Lait d'Avoine, avec ou sans Parmigiano Reggiano	21,00
---	-------



Plats Belges

Asperges à la Flamande ou à la Flamande et au Jambon Fumé Asperges de Malines AAA	22,00
Boulettes Porc et Veau à la Sauce Tomate Bio, Frites fraîches et Légumes de Saison	18,00
Vol au Vent de Poule fermière, Frites et Garniture de Légumes de Saison	18,00
Carbonades de Bœuf à la Gueuze Cantillon, Frites, 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 Belges au Lait Cru, 12,00
Crumble Amandes et Raisins
Au coeur du Condroz, la Fromagerie du Gros Chêne produit des fromages bio au lait cru depuis plus de 40 ans.



Desserts

Hémisphère de Mousse au Chocolat Noir, 9,50
Crumble Amandes et Chantilly

Éclair Farci, 9,50
Entre Dame Blanche et Profiteroles
FLORES, glace vanille biologique infusée à la vanille de Madagascar

Panna Cotta au Chocolat Blond Dulcey, Terre Cacao 9,50
et Espuma Coco-Mangue
Le 4ème chocolat, création du Chocolatier Valrhona, un chocolat aux arômes de sablé grillé et de lait caramélisé

Sorbet à la Framboise 8,50

Millefeuille Caramélisé aux Fraises Fraîches, 9,50
Crème Battue et Dulce di Lecce

Coupe au Caramel Beurre Salé 8,50

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