



Madou's

RESTAURANT

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 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