



A
L'AFFICHE
POUR VOS
REPAS

*Restaurant le franklin
Rue d'Arlon 12
6760 Virton
tel 063/576823
Lefranklin,be*



DOUCEURS APÉRITIVES D'ALAIN DELON



Froids sucrés

- Billes de pomme au chocolat 0.45 €
- Pépites de chocolat aux amandes 0.50 €
- Noix merveilleuse 0.50 €
- Brochette de fruits frais 0.65 €

Froids salés

- Cornet au pâté 0.55 €
- Cornet au boursin 0.55 €
- Toast œufs de lompe 0.55 €
- Toast moules petit oignons 0.55€
- Toast au crabe 0.60 €
- Crêpe farcie au boursin 0.50 €
- Guacamole crevettes grises 0.60€
- Petit pain au filet américain 0.65 €
- Petit Pain Gaumais saucisson et fromage Orval 0.65 €
- Mini bouchée aux crevettes 0.60 €
- Petit pain au saumon fumé 0.65 €

Chauds

- mini potage 0,55€
- Mini feuilleté varié 0.55 €
- Quiche lorraine 0.55 €
- Feuilleté à la tomate 0.60 €
- Gigolettes de volaille 0.65 €
- Aumônière de pruneau 0.60 €
- Mini pain saucisse 0.60 €
- Mini brochettes de volaille 0,55€
- Mini pâté Gaumais 0.55€
- Mini brochette de pétoncles 0,65€

Petit légumes cru(+ /- 20pers) 15€

Pain surprise petit 30€
Grand 45€



MENU KID 7,70€



BOULETTES, PATES OU FRITES
OU
PIZZA JAMBON CHAMPIGNONS
OU
ESCALOPE DE POULET
CHAMPIGNONS
OU
PENNE BOLOGNESE



2 desserts aux choix



MENU BOURVIL 17€



Potage



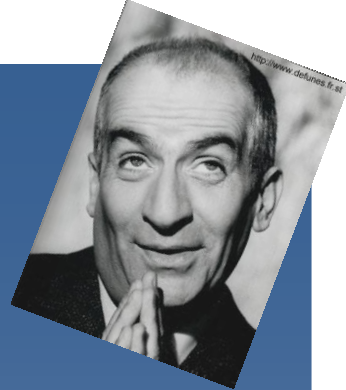
Boulettes à l'Orval
ou
Escalope de poulet archiduc



Tarte aux fruits



MENU LOUIS DE FUNES 22€



Pâté Gaumais
Ou
Terrine de lapereau à l'Orval



Boulettes à l'Orval
ou
Escalope de poulet au maitrank



2 desserts aux choix



MENU MICHEL SERRAULT 24€



Toast aux champignons
Ou
Carpaccio de bœuf au parmesan et crème
balsamique



Cuisse de canard à l'orange
Ou
Poêlée de saumon à l'aneth



2 desserts aux choix



MENU LINO VENTURA 26,50€



Pâté Gaumais
Ou
Terrine de lapereau au fromage d'Orval



Blanquette de veau
Ou
Magret de canard au Maitrank



2 desserts aux choix



MENU ROMY SCHNEIDER 26,50€



Aumônière croustillante de chèvre et lard
sur un lit de salade

Ou

Terrine Gascogne aux pruneaux marinés à
l'Armagnac



Filet de volaille farci aux fruits secs

ou

Poêlée de saumon à l'Ardennaise



2 desserts aux choix



MENU MARILYNE MONROE 30€



Saumon fumé maison
ou
Feuillantine de ris de veau au scampis



magret de canard au maitrank
ou
Poêlée de saumon aux écrevisses



2 desserts aux choix



MENU ARLETTY 36€



Gâteau de saint jacques et saumon fume
sauce au corail d'oursin

ou

Feuillantine de scampis aux agrumes



Paupiette de saumon farcie aux écrevisses,
sauce Nantua

ou

Gigolette de pintadeau archiduc



2 desserts aux choix



MENU CLARK GABLE 36€



Tourte de grenouilles au riesling
(grenouilles désossées)

ou

La petite caille braisée à la réduction de
saint amour billes de légumes



Carré de veau sauce ibérique

Ou

Cuisse de poularde farcie aux écrevisses



2 desserts aux choix



MENU SEAN CONNERY 42€



Saumon fume et sa mousse de câpres
ou
Terrine de lapereaua l'orval et sa confiture
d'oignons



Tourte de grenouilles sauce veloutée au
riesling (grenouilles désossées)

ou
Salade de cailles au vinaigre balsamique



Sorbet mirabelle et sa liqueur



Blanc de coucou de Malines farci aux petits
légumes, sauce au pesto rouge

ou
Croustillant de bar victoria au basilic



2 desserts aux choix



MENU AUDREY HEPBURN 45€



Terrine d'autruche aux senteurs de
noisettes

ou

Coussinets d'aile de raie aux crevettes
roses



Feuillantine de ris de veau et scampi à la
crème de framboises

ou

Noix de saint jacques au safran Gaumais



Sorbet agrumes au Maitrank pétillant



Paupiette de saumon farcie aux écrevisses

ou

Cuisse de poularde farci aux fruits sec
(au homard supplément 3€)



2 desserts aux choix



MENU JEAN MARAIS 48€



Carpaccio de saumon au citron vert

ou

Salade de saumon fumé maison, petite crème
au basilic



Le joli cœur de saumon sauvage, fondue de
poireaux et crème d'aneth aux baies roses

ou

Poêlée de filets de rouget barbet à l'encre de
sèche et caviar d'aubergines



Sorbet champagne au marc



La petite caille braisée à la réduction de saint
amour gratin dauphinois et billes de légumes

ou

Magret de canard au Maitrank bouquetière
de légumes pomme de terre Macaire



2 desserts aux choix



MENU JEAN GABIN 38€



Buffet froid

Les salades

Taboulé à la Provençale
Salade de pâtes
riz aux poivrons
Diverses salades de crudités

Les Poissons

Saumon fumé
Aspic de poisson
Rillettes de saumon fumé
Pêches au thon
Tomates crevettes
Tartare de thon
Saumon mayonnaise

Les Viandes

Rôti de bœuf
Chaud froid de volaille
Roulade de jambon cuit, aux asperges
Jambon fumé, et melon selon la saison
Porcelet farci suivant nombre
Terrine de lapereau
Gigot d'agneau
Pâté du chef

Assortiments de fromages

Dessert



DESSERTS



Feuillantine de fruits frais

Ou

Tiramisu aux spéculoos

Ou

Marquise au chocolat

Ou

Nougat glacé

Ou

Tarte citron meringuée revisitée

Ou

Croustillant mousse aux fruits de la passion

Ou

Café gourmand

Ou

Gâteau au choix

(pour l'ensemble de la table)

2 choix maximum



MENU VIN COMPRIS

MENU BOURVIL

- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **29€**
- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **41€**

MENU LOUIS DE FUNES

- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **34€**
- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **46€**

MENU MICHEL SERRAULT

- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **36€**
- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **48€**

MENU LINO VENTURA

- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **38,50€**
- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **50,50€**

MENU ROMY SCHNEIDER

- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **38,50€**
- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **50,50€**

MENU MARILYNE MONROE

- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **42€**
- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **54€**

MENU CLARK GABLE

- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **48€**
- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **60€**

MENU JEAN GABIN

- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **50€**
- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **62€**

MENU SEAN CONNERY

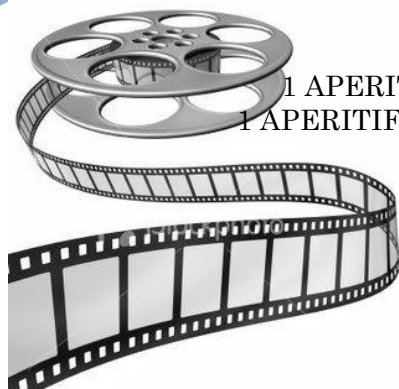
- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **54€**
- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **66€**

MENU AUDREY HEPBURN

- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **57€**
- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **69€**

MENU JEAN MARAIS

- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **61€**
- 1 APERITIF +½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **73€**





DIRECTIVES POST PRODUCTION

Si pas de dessert retirer 2 € au menu

Si potage ajouter 3 € au menu

Si fromage assiette ajouter 3€ au menu

Le prix des boissons

Café:1,80€

Bière le verre :2,20€

Eau 1 litre :8 ,00€

Coca 1 litre :8.00€

Jus d'orange 1 litre :8.00€

Limonade 1 litre :8.00 €

Suggestion d'apéritif

petillant brut 16 € la bouteille

Maitrank pétillant 16.5 € la bouteille

Vin du patron Bergerac (blanc rouge ou rosé) 18€ la
bouteille(cartes disponible)





TOUTES NOS PRODUCTIONS SONT
NAPPAGE
CHAUFFAGE
ÉLECTRICITÉ
NETTOYAGE
COMPRIS

THE END

