



A
L’AFFICHE
POUR VOS
MARIAGES

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



MENU KID 9,20€



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



DESSERT



MENU ROMY SCHNEIDER 28,50€



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



Dessert



MENU MARILYNE MONROE 32€



Saumon fumé maison
ou
Terrine De lapereau à la bière d
Orval



Poêlée de saumon aux
écrevisses
Ou
Magret de canard au maitrank



gâteau



MENU CLARK GABLE 38€



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



Dessert



MENU SEAN CONNERY 44€



Saumon fume et sa mousse de câpres
ou
Assiette de pâté du chef 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



Dessert



MENU AUDREY HEPBURN 47€



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



Sorbet agrumes au Maitrank pétillant



Cuisses de coucou de Malines farci aux
petits légumes (au homard supplément 5€)

ou

Paupiette de saumon farcie aux écrevisses



Dessert



MENU JEAN MARAIS 50€



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



Dessert



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 0.55 €
- Guacamole crevettes grises 0.65€
- Petit pain au filet américain 0.65 €
- Petit Pain Gaumais saucisson et fromage Orval 0.65 €
- Mini bouchée aux crevettes 0.65 €
- Petit pain au saumon fumé 0.65 €

Chauds

- 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 0,65€
- Mini pâté Gaumais 0.65€
- Mini brochette de pétoncles 0,75€

Petit légumes cru(+/- 20pers) 15€

Pain surprise 45€





DIRECTIVES POST PRODUCTION

Si pas de dessert retirer 2 € au menu

Si potage ajouter 5€ au menu

Si fromage assiette ajouter 5€ au menu

Le service est compris dans le prix des menus jusqu'au café, les heures supplémentaires vous seront facturées

Location de salle étage 250€

Location de salle apéritif (salle bas)

Moins de 70 personnes 175€

Moins de 120 personnes 85€

Plus de 120 personnes gratuit-

Le prix des boissons

Eau 1 litre :8,00€

Pepsi 1 litre :9.00€

Jus d'orange 1 litre :9.00€

Limonade 1 litre :9.00 €

Bière le verre :2,5€

Café 2,00€

Suggestion d'apéritif

mousseux 20 € la bouteille

Vin du patron Ballon (blanc rouge ou rosé) 19,50€ la
bouteille(cartes disponible)



Bouchons apéritif 9€

Bouchons vin 8€

