

# CASSE-CROÛTE

par Karen Torosyan

## LES " CASSE-CROUTES "

Jambon persillé - anguille fumée	29 € / tranche
Pâté-croûte - porc noir de Bigorre - canard et foie gras d'oie	29 € / tranche
Rillettes de saumon - ciboulette	29 € / pot 200 gr
Rillettes de jarret de veau - épaule de porc	29 € / pot 350 gr
Foie gras d'oie - verjus & piment d'Espelette	29 € / pot 200 gr
Bocal de cornichons aigre-doux	21 €

## LES INCONTOURNABLES

Vol-au-vent de volaille de Bresse morilles - asperges vertes de Provence - petits pois	59 €
Filet pur de bœuf Normand rôti au poivre concassé flambé au cognac Delamain - galette de pommes de terre et carottes	69 €
Tourte charcutière (2 couverts) veau de Corrèze - porc Basque - foie gras d'oie - ris de veau	59 € / par personne
Pithiviers de joue de bœuf (4 couverts) cuisiné comme un Parmentier - légumes printaniers - jus corsé	49 € / par personne

## DESSERTS

Tiramisu	18 €
Baba au rhum	18 €
Riz au lait - vanille Bourbon - rhubarbe	18 €

## LES MENUS DE LA SEMAINE

05/05 au 08/05

### 3 SERVICES 59 €

Saumon mariné aux herbes  
petits pois de Provence - brousse de brebis - citron confit - pequillos

Cordon bleu en feuilleté  
coucou de Maline - Comté Jura - jambon Pata Negra Bellota

Rhubarbe - fenouil sauvage - chocolat blanc

### 4 SERVICES 79 €

Vichyssoise  
asperges du pays - crevettes grises - ciboulette

Saumon mariné aux herbes  
petits pois de Provence - brousse de brebis - citron confit - pequillos

Cordon bleu en feuilleté  
coucou de Maline - Comté Jura - jambon Pata Negra Bellota

Rhubarbe - fenouil sauvage - chocolat blanc

Les Menus et les plats à La Carte sont accompagnés de pain au levain - beurre demi-sel - amuse-bouche - mignardises

## LES VINS DE LA SEMAINE

### BLANC 21 €

Château Valcombe - Epicure Blanc - Ventoux 2019

Rhône méridional - Grenache blanc, Roussane, Bourboulenc, Clairette

### ROUGE 24 €

Marcel Lapierre - Vin de France - Raisin Gaulois 2020

Beaujolais - Gamay noir

**Le mercredi de 16h à 19h**

**Du jeudi au samedi 12h à 19h**

Uniquement sur commande

A venir chercher au BOZAR RESTAURANT

Rue Baron Horta 3, 1000 Bruxelles

Commandes :

Mail : [karen.torosyan@bozarrestaurant.be](mailto:karen.torosyan@bozarrestaurant.be)

Téléphone : 02 274 15 64