
LE BEAU RIVAGE BY CURTIS VOUS SOUHAITE
LA BIENVENUE POUR CETTE EXPÉRIENCE
GASTRONOMIQUE EN BORD DE MEUSE

LAISSEZ-VOUS GUIDER
PAR NOS ASSOCIATIONS SURPRENANTES

Curtis

Lunch

Deux mises en bouche

Entrée froide

Plat

Deux mignardises

38€

Uniquement le midi sauf samedi et jours fériés

Le lunch change chaque semaine
en fonction des produits de saison

Les menus sont servis pour l'ensemble de la table
Le menu Découverte sera servi uniquement le midi

Un supplément de 10€ sera demandé
pour toute modification de celui-ci

A partir de 6 personnes
nous vous demanderons de choisir la formule « menu »

Les éventuelles allergies ou intolérances
doivent être signalées lors de la réservation

Menu Découverte

(3 services) : Tous les jours à midi

Trois mises en bouche

Risotto de céleri, mascarpone, livèche

Oeuf brouillé, brioche, truffe
(Supplément - 25€)

Filet mignon de veau, navets, shimeji, poireaux

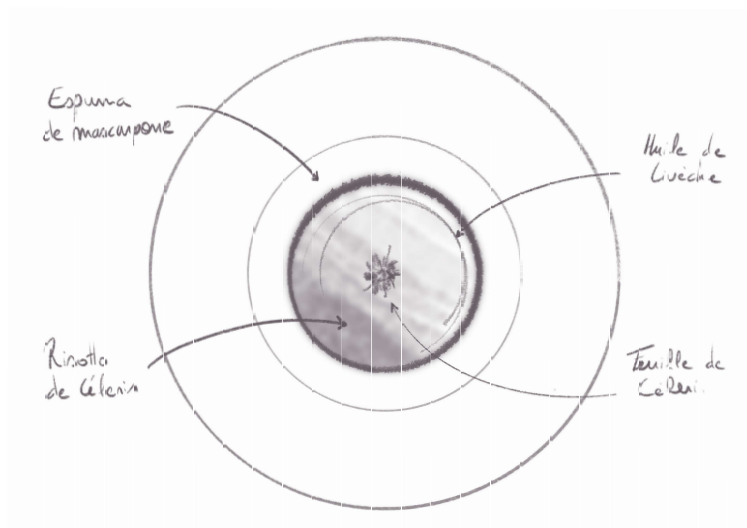
(Supplément fromages : 14€)
(Si remplacement du dessert : 7€)

Orange sanguine de chez Humberto, vanille

Deux mignardises

54€

Sélection vins : 30€ / Sélection sans alcool : 20€



Menu Expérience

(4 services) : Tous les jours midi / soir

Trois mises en bouche

Risotto de céleri, mascarpone, livèche

Flétan, blette, gel d'algues, beurre blanc
(Supplément caviar - 12g - 20€)

Oeuf brouillé, brioche, truffe
(Supplément - 25€)

Filet mignon de veau, navets, shimeji, poireaux

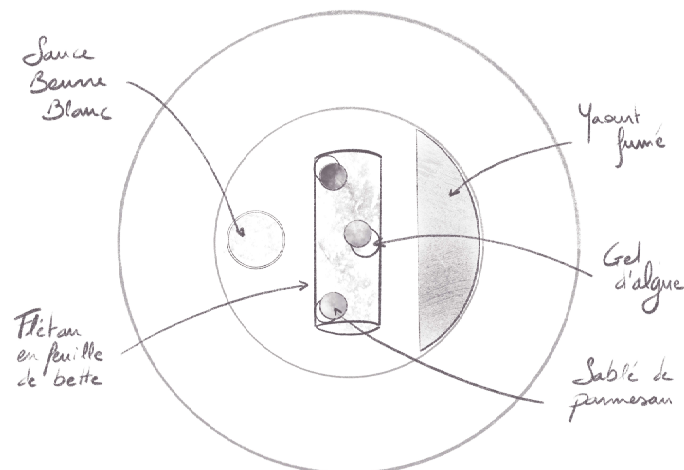
(Supplément fromages : 14€)
(Remplacement du dessert : 7€)

Orange sanguine de chez Humberto, vanille

Deux mignardises

69€

Sélection vins : 40€ / Sélection sans alcool : 28€



Menu Rivage

(5 services) : Tous les jours midi / soir

Trois mises en bouche

Risotto de céleri, mascarpone, livèche

Flétan, blette, gel d'algues, beurre blanc

(Supplément caviar - 12g - 20€)

Langoustine Royale, feuilles de câpre, kiwis

Oeuf brouillé, brioche, truffe

(Supplément - 25€)

Filet mignon de veau, navets, shimeji, poireaux

(Supplément fromages : 14€)

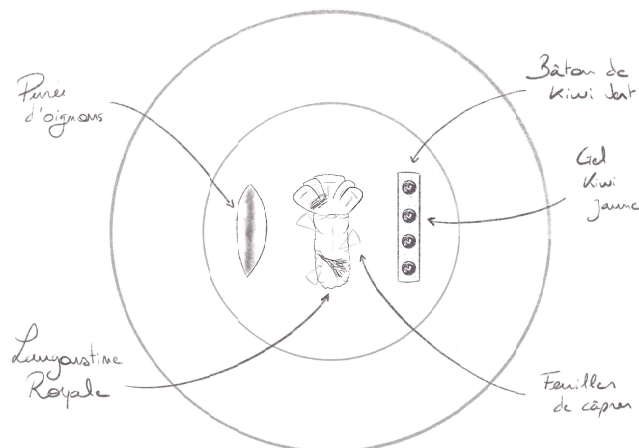
(Si remplacement du dessert : 7€)

Orange sanguine de chez Humberto, vanille

Deux mignardises

82€

Sélection vins : 48€ / Sélection sans alcool : 36€



LA CARTE

Entrées

Risotto de céleri mascarpone, livèche	30€
Oeuf brouillé, brioche, truffe	25€
Tartare de boeuf, caviar (de la boucherie Roland à Jambes)	50€
Langoustine Royale, feuilles de câpre, kiwis	60€

Plats

Flétan, blette, gel d'algues, beurre blanc	50€
Filet mignon de veau, navets, shimeji, poireaux	55€
Ris de veau croustillant	60€

Assortiment Fromages

Assortiment de « La Petite Ferme » de Naninne	14€
---	-----

Desserts

Orange sanguine de chez Humberto, vanille	16€
La traditionnelle dame blanche	17€
Soufflé pistache (Temps d'attente - 30min)	22€