

---

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

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

Déclinaison de carottes, verveine,  
fromage de chèvre de la Petite Ferme

Entrée signature : Omble chevalier, pêches,  
Purée de chou blanc, caviar  
(Supplément - 25€)

Coeur de ris de veau, fenouil, cerises, épinards

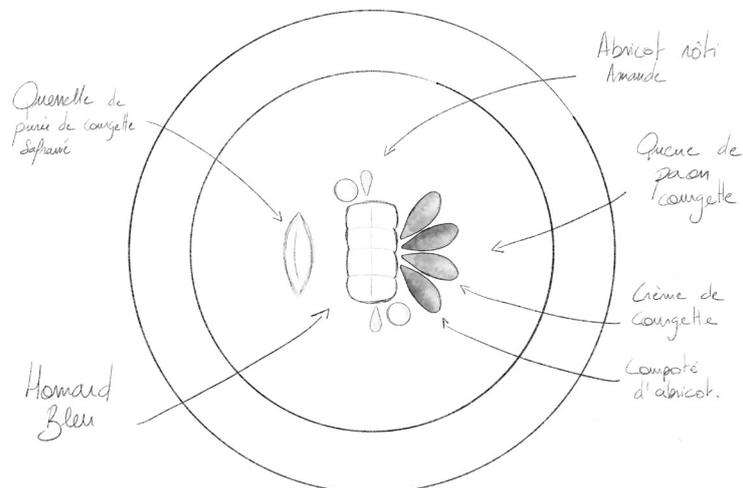
(Supplément fromages : 14€)  
(Si remplacement du dessert : 7€)

Fraises de Wépion, pistaches

Deux mignardises

54€

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



# Menu Expérience

(4 services) : Tous les jours midi / soir

Trois mises en bouche

Déclinaison de carottes, verveine,  
fromage de chèvre de la Petite Ferme

Dorade, tomates, pastèques,  
moules de la maison Morisseau

Entrée signature : Omble chevalier, pêche,  
Purée de chou blanc, caviar  
(Supplément - 25€)

Coeur de ris de veau, fenouil, cerises, épinards

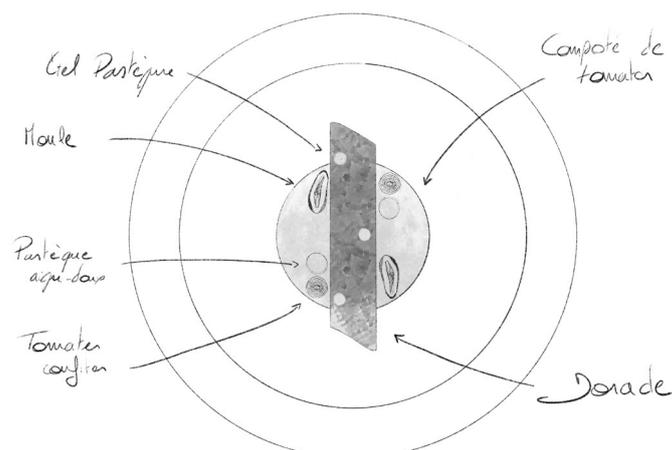
(Supplément fromages : 14€)  
(Si remplacement du dessert : 7€)

Fraises de Wépion, pistache

Deux mignardises

69€

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



# Menu Rivage

(5 services) : Tous les jours midi / soir

Trois mises en bouche

Déclinaison de carottes, verveine,  
fromage de chèvre de la Petite Ferme

Dorade, tomates, pastèques,  
moules de la maison Morisseau

Entrée signature : Omble chevalier, pêches,  
Purée de chou blanc, caviar  
(Supplément - 25€)

Homard bleu, courgettes, abricots

Coeur de ris de veau, fenouil, cerises, épinards

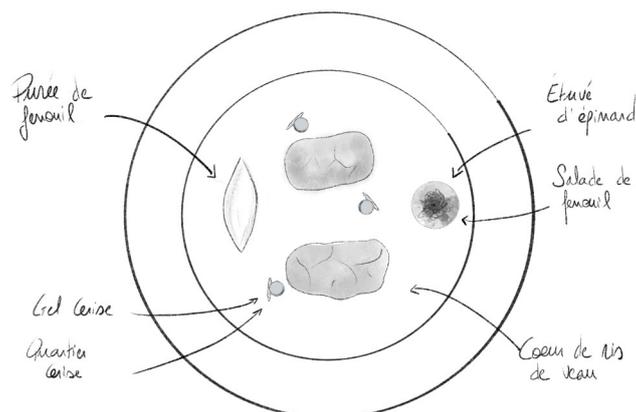
(Supplément fromages : 14€)  
(Si remplacement du dessert : 7€)

Fraises de Wépion, pistaches

Deux mignardises

82€

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



# LA CARTE

## Entrées

Déclinaison de carottes, verveine,  
fromage de chèvre de la Petite Ferme 30€

Tartare de boeuf, caviar  
(de la boucherie Roland à Jambes) 60€

Dorade, tomates, pastèques,  
moules de la maison Morisseau 35€

## Plats

Homard bleu, courgettes, abricots 55€

Omble chevalier, pêches,  
Purée de chou blanc, caviar 50€

Coeur de ris de veau, fenouil, cerises, épinards 60€

## Assortiment Fromages

Assortiment de « La Petite Ferme » de Naninne 14€

## Desserts

Fraises de Wépion, pistaches 16€

La traditionnelle dame blanche 17€

Soufflé fraises de Wépion  
(Temps d'attente - 30min) 22€