

# CONCEPT

Découvrez nos soirées Live-Cooking tous les samedis, dans notre restaurant Le Nid !



## Live Cooking

Notre Live-Cooking est présenté sous forme de buffet à volonté. Les boissons sont comprises.

## LA FORMULE

### UN VERRE DE CRÉMANT

Servi à votre arrivée

### ESPACE LIVE COOKING

Viandes et poissons cuits "minute" devant vos yeux

### BUFFET VARIÉ

Entrées froides, salades, accompagnements chauds

### BUFFET DE FROMAGES ET DESSERTS

### BOISSONS COMPRISES

Vins maison (Terrasses du Sud : Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon blanc), bière Stella, Coca-Cola, Fanta, jus de pomme, eau (plate ou pétillante), café et thé

### PRIX

39€ par personne

16,50€ par enfant

### HORAIRES

de 19h à 22h tous les samedis



DÉCOUVREZ

le  
Live Cooking !

# LE MENU

## QUE CONTIENT NOTRE BUFFET LIVE COOKING ?

### ESPACE LIVE-COOKING

*Selon arrivage et sélection du chef :*

Un poisson  
Une pièce de boeuf  
Une pièce de poulet

### BUFFET

#### Snacks

Sticks de fromage  
Crevettes panées  
Nuggets  
Fricandels

#### Entrées

Carpaccio  
Tartare de boeuf  
Saumon fumé

#### Bar à salade

Au gré des saisons

#### Plats chauds

Accompagnements aux légumes  
Accompagnement aux pommes de terre  
Viandes en sauce  
Plats de saison  
Soupe

#### Desserts

6 choix

#### Fromages

3 choix

**SUR DEMANDE**  
(compris dans la formule)

- Portion de frites
- Sauces (mayonnaise, ketchup, etc.)
- Glaces (vanille, fraise ou chocolat)
- Crème chantilly

## Les suppléments

HUÎTRES	12€
HOMARD	35€
ENTRECÔTE CUITE AU FOUR À CHARBON (À PARTAGER)	25€
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE	25€