



Tapas

Accra de cabillaud, aigre douce au piment rouge - 8 €
Rillettes de porc de Piétrain au piment d'Espelett
et leurs croûtons - 10 €

Menu de Noël

39 € avec 1 entrée / 58 € avec les 2 entrées

Gravalax de saumon à la betterave,
gingembre et citron vert
et/ou

Lasagnette de faisan et ris de veau
aux champignons des bois (+2€ si une seule entrée)

Cabillaud au tandoori, crémeux de chou fleur et bisque de carotte
ou

Marcassin compotée d'oignon rouge,
panais, poire caramel au safran, macquaire savoyarde

Assiette de fromages et ses garnitures (12 €)

Paris Brest chocolat/châtaigne

Ces propositions et menus seront disponibles toute la semaine.

Passez votre commande :

Pour Noël au plus tard le 22/12 / Pour le Nouvel An au plus tard le 29/12

Enlèvement jusqu'à 19h le jour J

Ouvert du 22/12 au 27/12 ainsi que du 29/12 au 31/12.

Menu végétarien 27 €

Ce menu est valable autant à Noël qu'au Nouvel An

Panais rôti, ail noir et beurre de câpre

Raviole farcie tartufata et champignon

Dessert du moment

Menu Réveillon de Nouvel An

39 € avec 1 entrée / 58 € avec les 2 entrées

Foie gras noisette, brioche, confit oignon à la Bertinchamp
et/ou

Armoricaine de pulpe et crevettes, carotte, sésame

Filet de Bar bouillon d'oignon doux

ou

Galantine de volaille nourrie au grain à la pistache,
butternut, crème de châtaigne

Opéra, noisette et kumquat, chantilly au sirop d'érable



Restaurant Piment et Chocolat
Chaussée de Nivelles 26 – 5140 Sombrefe
Tél.: 071 32 51 88 – contact@pimentetchocolat.be



Boissons

Crémant d'alsace - 25 €

Rufus - 30 €

Apéritif sans alcool:Pimento (soda au gingembre et piment) - 3 €

Frizzo (Prosecco et liqueur de Sureau Bio) - 3,90 €

Bière Estamine 33 cl - 4,50 €

Bière Estamine 75 cl - 9 €

Vin maison Rouge/ Rosé/ Blanc - 17 €

1/2 Pouyanne rouge - 12 €

Chateau de Bioul - 20 €

ALCOOL À DÉGUSTER OU À OFFRIR

Téquila Cabo Maya - 68 €

Rhum Tobacco Blanc - 25 €

Rhum Beach House - 40 € (au parfum d'orange)

Rhum Mauritius Caramel - 30 €

Rhum Diplomatico - 45 €/70cl (Venezuela au note de sirop d'érable)

Rhum Diplomatico 35cl - 28 €

Rhum Kuna - 50 € (Panama, bonifié dans des fût de pape Clément)

Rhum Island Cane - 80 € (Guadeloupe, rhum 7 à 10 ans)

Rhum Demon Share - 43 €/70cl (Panama, au note caramel et d'agrumes)

Demon Demon Share - 16 €/20 cl

Rhum Barcello - 45 € (république dominicaine, rhum hors d'age, nez d'épices et de toffee)

Rhum Abuelo 15 ans d'age - 28 €/20cl et 85 €/3x20cl différent finish

Gin Cala kumquat - 60 €

Suggestions

Soupe du moment - 7€/L

Croquettes au Parmesan (servie congelée) - 3 € /pièces

Croquette crevettes artisanales (servie congelée) - 4 € /pièce

Foie gras de canard au cognac - 10 € /100g

Foie gras aux noisettes - 10 € /100g

Foie gras de canard et truite fumée - 10 € /100g

Foie gras de canard sans alcool - 9 € /100g

Foie gras au naturel - 10 € /100g

Confit d'oignon à la Bertinchamp - 2 € /portion

Nos foies gras se réalisent à partir de 200g

Hûître normande ouverte ou fermée - 2,20 € /pièce

6 huitres accompagné d'une demi bouteille de muscadet - 25 €

Homard 500g rôti au beurre d'ail - 35 €

Homard 500g à l'armoricaine - 35 €

1/2 homard gratiné - 20 €

Homard (500g) gratiné - 35 €

Cassoulet Maison - 20 €

Choucroute 4 viandes, conservée sous vide - 22€ (enlèvement le 31/12)

Epicerie

Rillettes de porc au piment d'espelette 10 €/150g

Compote pomme/vanille (300g) 2,20 €

Aigre douce piment (200g) 4,50 €

Truffe chocolat 10 €/120g

Restaurant Piment et Chocolat
Chaussée de Nivelles 26 – 5140 Sombreffe
Tél.: 071 32 51 88 – contact@pimentetchocolat.be