

FARIO

LE COMPTOIR A POISSONS

Saumon frais, Dorade Royale, Rouget Barbet.....Choisissez votre poisson sur l'étalage du jour et accordez-vous avec Rony, le chef, pour sa préparation (+/- 22€, selon le poisson et son poids)

COQUILLAGES & CRUSTACES

Les 3 huîtres creuses, vinaigre d'échalote	8€	Plateau de fruits de mer	
Les bulots, mayonnaise	8€	1homard, 10 huîtres, 8 crevettes, 6 bulots	
Crevettes bouquet, mayonnaise	9€		80€ / 2 pers
Homard à la plancha, beurre d'herbes	38€	1homard, 5 huîtres, 4 crevettes, 3 bulots	
Homard en Belle-View	35€		60€ / 1 pers

AU FOURNEAU

Les entrées

Croquette de crevette	5,5€/pièce
Carpaccio de poisson, légumes croquants	13€
Saumon Gravlax maison	14€
Saumon fumé maison	13€ - 18€
Soupe de poisson, rouille et croûtons	13€ - 17€
Quenelles de brochet, sauce américaine	18€

Les plats

Tataki de thon rouge ou de saumon	23€
Moules marinières ou estragon-crème	15€ ou 18€
Fish & Chips, tartare maison	17€
Spaghetti Vongole	16€
Cabillaud poché sauce mousseline	22€
Entrecôte, frites et béarnaise au poignet	22€

Liste de allergènes en fin de carte, merci de signaler vos allergies lors de la commande.

FARIO

LES DESSERTS

Petit-beurre à la mousse au chocolat	6€
Crème brûlée à la vanille	7€
Café glacé	7€
Ananas rôti à l'estragon	9€
Profiteroles au chocolat	9€
Coupe glace chocolat, cookies maison et chantilly	8€
Dame blanche	8€

THES & CAFES

Thés et infusions bio de La Main Verte (Libramont-Ourt)	4€
Thé noir : Earl Grey ou Tchaï indien	
Thé vert : Sencha, Aladin (menthe) ou Gingembre-citron	
Infusion : Hors-Tension ou Zen	

Café Nespresso

ristretto, espresso, cortado ou lungo	3€
espresso double	4€
cappuccino	4€
café latté nature ou caramel	4,5€
Irish Coffee, French coffee, Italian coffee ...	9€

