

Chères Toquées, chers Toqués,

Nous sommes heureux de vous retrouver de plus en plus nombreux à notre Table, de vos réservations qui nous permettent d'encore mieux travailler, de vos avis et commentaires qui nous challengent. Merci à vous toutes et tous !

février au ChefSansToque

[notre nouveau menu est en ligne](#)

le **Veau de BiodeTabreux** sera à l'honneur tout au long du mois, un vrai délice

les **racines de saison** l'accompagneront :

c'est une période difficile pour nos maraichers et c'est justement à ce moment que nous devons le plus les soutenir.... nous avons donc imaginé **steak de racines de saison** pour accommoder le plat !

le dessert autour du **citron** devrait vous combler de plaisir

cupidon au ChefSansToque, St Valentin, c'est le 17 février

[notre menu spécial St Valentin est en ligne](#)

nous vous accueillerons uniquement sur réservation au plus tard pour le 13.02

une nouvelle petite blonde au ChefSansToque : la grisette

produite par la Brasserie Saint-Feuillien, cette blonde pâle est légère et très rafraîchissante

et qui plus est **bio** et **sans gluten**

disponible dès maintenant en plus de la Moinette Bio de la Brasserie Dupont

cuisine durable

courant janvier, Mike a donné un module pratique de Cuisine Durable aux enseignants de l'Ecole Communale de Fraiture-en-Condroz. Une expérience très enrichissante qui nous réjouit.

C'est pour nous, au travers d'un enseignement de qualité que le futur se construit.

anthisnoises 2018

nous préparons **un petit menu spécial festival** pour tout le week-end

Que le meilleur vous accompagne pour février !

avec gourmandise,
Mike de ChefSansToque



Maison Mike Cuypers
6 rue du Faustay – 4160 Anthisnes
0494/46.99.30 - www.chefsanstoque.be
Facebook : chefsanstoque

Chef Sans Toque
RESTAURATION

LettreToquée 2018/02

menu du moment

dès le vendredi 02 février

mise en bouche

un échantillon des folies du Chef offert par la Maison

pour commencer

velouté de panais aux pommes
feuilleté aux saveurs du jour

pour continuer

la Côte de Veau BiodeTabreux
petit jus léger moutarde, thym et miel de Jeff Legros
steak moelleux de racines hivernales
quelques pâtes de froment Agribio

les vins du moment

(jusqu'à épuisement de nos stocks)

Un sauvignon, IGP Pays d'Oc, L'instant Domaine de la Courtade – 17.00 € la bouteille
Un Edelzwicker, AOC Alsace, Maison Wunsch et Mann – 19.00 € la bouteille

pour terminer

la tarte au citron complètement déstructurée

*nous vous invitons à découvrir notre carte olfactive des thés bios
pour accompagner votre dessert*

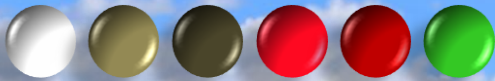
bonne dégustation à vous et excellente soirée
nous exposons actuellement l'artiste locale Eliane Franssen



Notre menu
Les folies du Chef

Le plat seul : 17.50 € - L'entrée et le plat ou Le Plat et le dessert : 23.00 €
L'entrée, le plat et le dessert : 29.00 € - La formule enfant (sur réservation) : 19.50 €
Nous acceptons le paiement en Val'heureux - Infos allergènes : le Chef est à votre service !

Saint Valentin



SAMEDI 17 FEV 2018 – 19 h 30

sur réservation uniquement (pour le 13.02 au plus tard)

Cupidon s'invite à votre table

Entrée froide

Rillettes de canard maison comme un sushi

Sélection : 1 coupe de bulles Délices des Maines – AOC Bordeaux – Vignoble Audouin

Entrée chaude

Capuccino de panais pommes et son biscuit façon empanadas

Sélection : 1 verre de Marghal de Bassac, VDP Languedoc – Domain ede Bassac

Sorbet

Du glacier la Ferme à Fontin, accomodé par ChefSanstoque

Plat

Le Filet Pur de Veau et le Duke de Berkshire BioDeTabreux discutent champignons autour d'une galette de légumes en compagnie de quelques Annabelles grillées

Sélection : 2 verres de Château Moulin de Peyronin blanc, AOC Bordeaux

Dessert

La tarte au citron déstructurée

Sélection : 1 thé bio « Oasis des Saveurs » au choix parmi notre carte olfactive

Mike Cuypers

6 rue du Faustay

4160 Anthisnes

0494/46.99.30

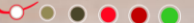
www.chefsanstoque.be

Facebook : chefstanstoque

BE0536.168.389

Chef Sans Toque

RESTAURATION



44.00 € le menu 5 services

16.00 € la sélection boissons

ou suivant notre carte des boissons