



Menu Restaurant

Château Sainte-Anne

FEVRIER 2026

ENTREE - PLAT - DESSERT	49 €
ENTREE - PLAT	43 €
PLAT - DESSERT	37 €

Traiteur John Paquot

E-mail: info@traiteurjohnpaquot.be

Consultez notre site web : <https://traiteurjohnpaquot.be/>

Entrées :

Pâté en croûte de blanc de volaille à la moutarde à l'ancienne

Aiguillettes de cabillaud en fish and chips

Comme au « Fisherman's Wharf » de San Francisco

Gravlax de saumon à la betterave

Chantilly au raifort, tuile de lin

Tartare de bœuf à l'italienne

Roquette et parmesan

Croquettes de crevettes

(+2€)

Garnitures du chef



Plats principaux :

Filets de canette basse température aux griottes
Crisscuts (gaufrettes de pommes de terre) croustillantes

Onglet de bœuf aux échalotes
Fondant de vitelottes aux amandes

Filet de sandre au chou vert
Sauce homardine

Petit salé aux lentilles

Lotte rôtie, écrasé de pommes de terre à la ciboulette (+4€)
Beurre blanc perlé

Linguine alle vongole



Desserts :

Meringue glacée à la poire

Gaufre de Bruxelles

Chantilly

Coupe glacée au spéculoos

Île flottante

Crème anglaise et amandes caramélisées

Gâteau opéra

Crème au beurre café, ganache au chocolat

Framboisier à la vanille de Madagascar

Éclair

Craquelin noisette