

---

LE BEAU RIVAGE BY CURTIS VOUS SOUHAITE  
LA BIENVENUE POUR CETTE EXPÉRIENCE  
GASTRONOMIQUE EN BORD DE MEUSE

LAISSEZ-VOUS GUIDER  
PAR NOS ASSOCIATIONS SURPRENANTES

---

Curtis

# Lunch

Trois mises en bouche

Entrée froide

Plat

35€

Uniquement le midi sauf samedi et jours fériés

Le lunch change chaque semaine  
en fonction des produits de saison



Les menus sont servis pour l'ensemble de la table

Un supplément de 10€ sera demandé  
pour toute modification de celui-ci

A partir de 6 personnes  
nous vous demanderons de choisir la formule « menu »

Les éventuelles allergies ou intolérances  
doivent être signalées lors de la réservation

# Menu Découverte

(3 services) : Tous les jours midi / soir

Trois mises en bouche

Déclinaison de courgette, poivron, roquette,  
ricotta au lait de brebis

Filet mignon de porc de nos Ardennes belges, pommes de terre,  
bletse, haricots verts et truffes melanosporum

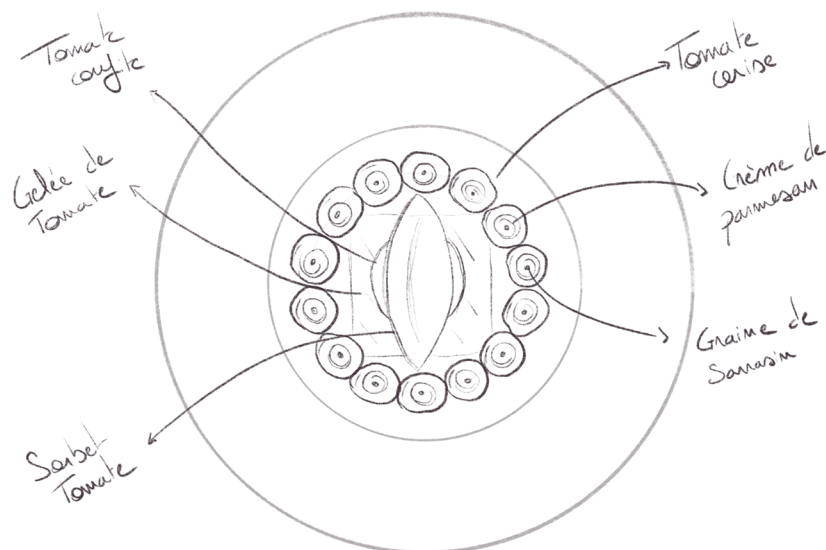
(Supplément fromages : 14€)  
(Si remplacement du dessert : 7€)

Poire, chocolat et vanille de Madagascar de chez Samuel

Deux mignardises

50€

Sélection vins : 30€ / Sélection sans alcool : 20€



Mise en scène de notre ancien menu

# Menu Expérience

(4 Services) : Tous les jours midi / soir

Trois mises en bouche

Déclinaison de courgette, poivron, roquette,  
ricotta au lait de brebis

Omble chevalier, pêche, moules Morisseau  
et purée de chou blanc  
Supplément caviar - 12gr 20€

Filet mignon de porc de nos Ardennes belges, pommes de terre,  
blettes, haricots verts et truffes melanosporum

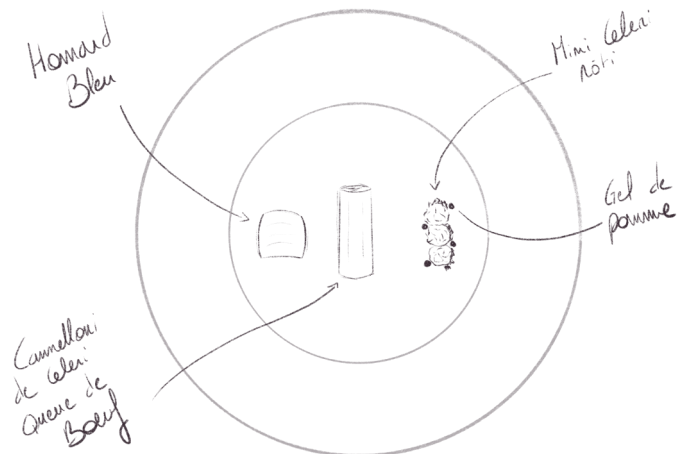
(Supplément fromages : 14€)  
(Remplacement du dessert : 7€)

Poire, chocolat et vanille de Madagascar de chez Samuel

Deux mignardises

65€

Sélection vins : 40€ / Sélection sans alcool : 28€



Mise en scène de notre ancien menu

# Menu Rivage

(5 services) : Tous les jours midi / soir

Trois mises en bouche

Déclinaison de courgette, poivron, roquette,  
ricotta au lait de brebis

Ombre chevalier, pêche, moules Morisseau  
et purée de chou blanc  
Supplément caviar - 12gr 20€

Gambas, épinards et framboises

Filet mignon de porc de nos Ardennes belges, pommes de terre,  
blettes, haricots verts et truffes melanosporum

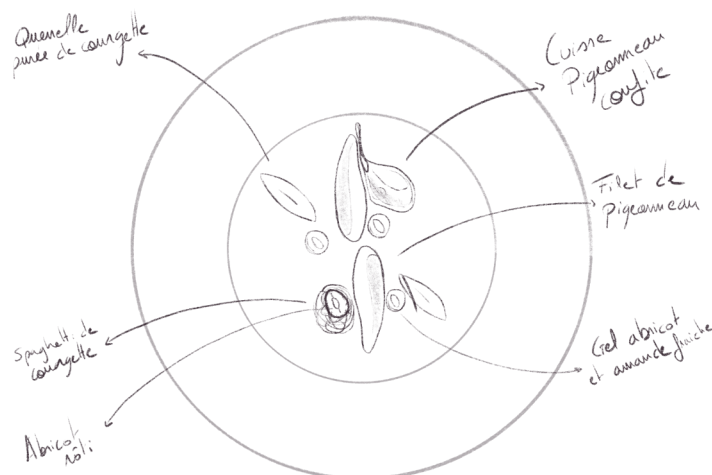
(Supplément fromages : 14€)  
(Si remplacement du dessert : 7€)

Poire, chocolat et vanille de Madagascar de chez Samuel

Deux mignardises

78€

Sélection vins : 48€ / Sélection sans alcool : 36€



Mise en scène de notre ancien menu

# LA CARTE

## Entrées

- Déclinaison de courgette, poivron, roquette,  
ricotta au lait de brebis 30€
- Omble chevalier, pêche, moules Morisseau  
et purée de chou blanc 40€  
Supplément caviar - 12gr 20€
- Tartare de boeuf, caviar  
(de la boucherie Roland à Jambes) 45€

## Plats

- Gambas, épinards et framboises 50€
- Filet mignon de porc de nos Ardennes belge,  
pommes de terre, blettes, haricots verts  
et truffes melanosporum 55€
- Ris de veau, poire, épinard 60€

## Assortiment Fromages

- Assortiment de « La Petite Ferme » de Naninne 14€

## Desserts

- Poire, chocolat et vanille de Madagascar de chez Samuel 16€
- La traditionnelle dame blanche 17€
- Soufflé framboises 22€  
(Temps d'attente - 30min)