

F. G. NATAL PENOIS

CHÂTEAU DE LA FAYE  
10, Boul. St Michel

## SUGGESTIONS BARNUM LES ASPERGES 2023

### ASPERGES A LA FLAMANDE

Entrée : 18,00€ /// Plat : 26,00€

### ASPERGES AU JAMBON

Entrée : 19,00€ /// Plat : 27,00€

### ASPERGES AU SAUMON

Entrée : 20,00€ /// Plat : 28,00€

### ASPERGES MIXTES

Entrée : 21,00€ /// Plat : 29,00€

#### Un Brin d'histoire ...

Les asperges sont depuis longtemps utilisées comme légumes et plantes médicinales, en raison de leur saveur délicate et leurs propriétés diurétiques. Une fresque égyptienne datant de 3000 ans avant J.-C. la montre en offrande aux dieux. Elle est également appréciée pour son goût délicat par les Grecs et les Romains qui la cultivent dans des fosses et la mangent fraîche en saison de récolte et sèche en hiver.

Elle est révérée comme aphrodisiaque, en raison de sa forme, dans le conte arabe "Les Mille et Une Nuits". Elle est cultivée dès le XIe siècle à Byzance.

L'Europe occidentale semble avoir ignoré l'asperge pendant tout le Moyen Âge.

La culture de l'asperge apparaît en France au XVIe siècle, sa réimportation s'étant probablement faite par la Flandre. La ville de Marchiennes était autrefois un centre important de cette culture, et l'asperge de Marchiennes, variété locale dérivant de la variété de Hollande, a très certainement été introduite par la Belgique. Le plus ancien texte connu mentionnant la culture de l'asperge en France est un inventaire du potager des chanoines de la collégiale Saint-Amé de Douai, écrit vers 1469.

## MENU DECOUVERTE BARNUM PRINTEMPS 2023

### Entrée :

Ravioles de Foie Gras et Cèpes  
Sauce citron Asperge  
(1, 3, 5, 7, 8c)

Tartare de Thon et Saumon au Popcorn  
(2, 3, 4, 5, 6, 8c, 10, 11, 12)

### Plats :

Efiloché de pluma de Porc, poêlée d'Asperges  
Pommes de terre écrasées et jus de Veau  
(1, 7, 8c, 9, 10, 11)

Skrei Cabillaud rôti sur son lit d'Asperges  
et son Beurre noir  
(1, 2, 3, 4, 5, 7, 8c, 9, 14)

### Dessert :

Crumble de Pommes, Rhubarbe et Poire  
(1, 7)

42,00€ par personne

Notre équipe vous invite au voyage...

**SUGGESTIONS BARNUM  
PRINTEMPS 2023**

Entrée :

Ravioles de Foie Gras et Cèpes 18,00€

Sauce citron Asperge

(1, 3, 5, 7, 8c)

Tartare de Thon et Saumon au Popcorn 19,00€

(2, 3, 4, 5, 6, 8c, 10, 11, 12)

Plats :

Chateaubriand pour 2 personnes 69,00€

2 accompagnements au choix :

croquettes, frites, caviar de pâtes, PdT écrasées

2 sauces au choix :

Beurre Maître d'Hôtel, Béarnaise, Poivre, Champignon

(1, 3, 4, 7, 9, 10, 12)

Efiloché de pluma de Porc, poêlée d'Asperges 27,00€

Pommes de terre écrasées et jus de Veau

(1, 7, 8c, 9, 10, 11)

Skrei Cabillaud rôti sur son lit d'Asperges 27,00€

et son Beurre noir

(1, 2, 3, 4, 5, 7, 8c, 9, 14)

Dessert :

Crumble de Pommes, Rhubarbe et Poire 9,00€

(1, 7)

## Les entrées

TAKE AWAY

Scampis crème à l'ail  
Accompagné de Riz (1,2,4)

18.00 €

TAKE AWAY

Croquettes de Crevettes grises maison (1 ou 2 pièces)  
Jeunes Pousses de saison, Crudités (1,2,3,4,7,8,9,12,14)

11.00 € 1 pc  
19.00 € 2 pcs

TAKE AWAY

Croquettes de fromage maison (1 ou 2 pièces)  
Jeunes Pousses de saison, Crudités (1,3,7)

10.00 € 1 pc  
17.00 € 2 pcs

TAKE AWAY

Feuilleté de champignons  
(1, 3, 7, 8 10, 12)

19,00 € entrée  
25,00 € plat

TAKE AWAY

Carpaccio de Boeuf au Parmesan  
Salades mixtes, Crudités,  
(1, 3, 3c, 11)

19,00 € entrée  
25,00 € plat

TAKE AWAY

Salade de Chèvre chaud  
Jeunes Pousses de saison, Crudités, Amandes  
et Miel (1,3,5,7,8,9,10,11)

18,00 € entrée  
28,50 € plat

TAKE AWAY

Salade de scampis à la crème  
Salades mixtes, Crudités,  
Scampis poêlés à la crème (1,2,3,7,11)

18,00 € entrée  
24,00 € plat

## Les incontournables

Filet pur de boeuf du **Benelux** 200 grammes  
Légumes et Pommes de terre écrasées

84.00 €

Sauce au choix pour l'accompagnement du filet  
(1,3,4,7,9,10,12)

Beurre maître d'Hôtel  
Sauce au Poivre  
Sauce Champignons  
Sauce Béarnaise

TAKE AWAY

Gordon bleu de Veau Maison  
Salade et Frites (1,3,7)

26.00 €

TAKE AWAY

Hausmaacher Pastéitchen Maison  
Bouchée à la Reine maison, Salade et Frites (1,7,9)

28.00 €

TAKE AWAY

**Gatherine D'Oex Burger**

24.00 €

Burger de boeuf fumé accompagné de sa  
tranche de fromage à Raclette, Frites et Salade  
(1c, 7 3c, 10, 12)

## Les Poissons

Cassiolette de Scampis crème à l'Ail  
Riz et Légumes (1,2,4)

27,00€

Truite saumonée de l'Our  
Pommes de terre écrasées, sauce Américaine  
aux Crevettes grises et Légumes  
(1,2,3,4,7,8,9,10,12,14)

26,00€

## Pour nos amis Végétariens et Végans

Burger Végétarien du moment  
Demandez de plus amples informations à notre équipe

28,00€

Tarte aux Légumes grillés  
(temps de préparation 25 minutes)  
100 % Vegan  
Feuilleté avec seitan, Aubergines, Courgettes, Poivrons,  
Oignons (1,5,8,9)

24,00€

Curry de Légumes  
100 % Vegan  
Curry de Légumes, Mangue, Riz,  
Tofu à la Mangue (1,3,5,7,8,9,11)

28,00€

Feuilleté au camembert de Chèvre  
(1, 7)

20,00€

## Nos Pâtes

Tagliatelles aux Scampis  
Sauce tomate, Crème, Ail et Basilic (1,2,3,7,9)

26,00€

Tagliatelles Bolognese  
Viande Hachée, tomates (1,3,7,9)

16,00€

## Nos Desserts

Glace 1 Boule 2.50€ / 2 Boules 4.50€ / 3 Boules 6.00€

<b>Dame Blanche</b>	9,00€
Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly (1, 7)	
<b>Café Glacé</b>	9,00€
Café froid, Glace Vanille, Glace Café, Chantilly (1, 7)	
<b>Coupe Heiße Liebe (1, 7)</b>	10,00€
Glace Vanille, Glace Framboise, Framboises chaudes, Chantilly	
<b>Coupe Colonel</b>	10,00€
Sorbet Citron, Vodka	
<b>Coupe William</b>	10,50€
Sorbet Poire, Eau de Vie Diederich Ell Luxembourg	
<b>Crème Brûlée</b>	8,90€
(3,7)	
<b>Mousse au Chocolat Vegan</b>	8,00€
<b>Tiramisu du moment</b>	8,00€
Demandez à notre équipe (1,3,7)	