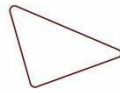


a l b e r t



menu

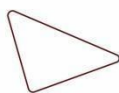
salé

Olives	4
Saucisson sec	6
Planche de fromages et sel de céleri maison	7
Soupe de saison	8
« la canette », poisson de qualité en conserve, salade, pain et beurre	15
Croque monsieur au fromage et jambon d'Ardenne, salade	14
Terrine de marcassin aux noisettes, confiture de chicon et pain	12
Œuf poché « florentine », sauce Mornay, épinards et pain	13
Joues de porc, sauce à la bière et stoemp de saison	22
Salade de saison « potiron, radicchio, noix et Pas de Bleu »	18
Croquettes de crevettes maison (2 pièces), rémoulade, pain et salade	21

albert est le labo culinaire du traiteur WITLOF

L'endroit te semble idéal pour organiser un évènement ?
tu désires revenir avec un groupe plus grand ?
envoie un mail à : info@albert.brussels ou surfe sur www.albert.brussels

a l b e r t



menu

sucré

Poire pochée, sorbet à la poire, écume de chocolat chaud	12
Notre Paris-Brest	12
« Nookie » : Cookie aux noix	5
Cake aux pommes et au caramel ou cake au chocolat	4
Gaufre de Liège, crème chantilly et sauce au chocolat	8

albert est le labo culinaire du traiteur WITLOF

L'endroit te semble idéal pour organiser un évènement ?
tu désires revenir avec un groupe plus grand ?
envoie un mail à : info@albert.brussels ou surfe sur www.albert.brussels