



A
L’AFFICHE
POUR VOS
REPAS

*Restaurant le franklin
Rue d’Arlon 12
6760 Virton
tel 063/576823
Lefranklin,be*



MENU BENIGNI 23€



Buffet pâtes

(UNIQUEMENT GRANDE SALLE)

Pennes avec 3 sortes de sauce

Bolognaise
Carbonara
4 fromages
Napolitaine
Parmigiana



Dessert



MENU BOURVIL 28€



Potage
Ou
Gaspacho



Boulettes à l'Orval

ou

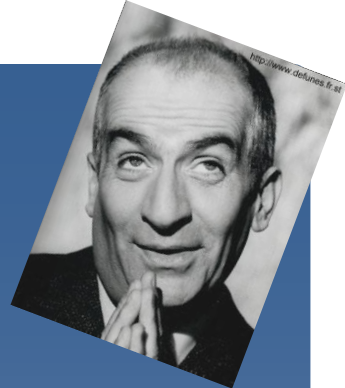
Escalope de poulet archiduc



Tarte aux fruits



MENU LOUIS DE FUNES 31€



Pâté Gaumais
Ou
Terrine de lapereau à l'Orval



Boulettes à l'Orval
ou
Escalope de poulet au
maitrank



Tarte aux fruits
Ou
tiramissu speculose



MENU MICHEL SERRAULT 31€



Toast aux champignons
Ou
Carpaccio de bœuf au parmesan
et crème balsamique



Cuisse de canard à l'orange
Ou
Poêlée de saumon à l'aneth



Dessert



MENU ROMY SCHNEIDER 35,50€



Aumônière croustillante de chèvre et
lard sur un lit de salade

Ou

Terrine Gascogne aux pruneaux
marinés à l'Armagnac



Joue de bœuf à la Bourgignonne

ou

Poêlée de saumon à l'Ardennaise



DESSERT



MENU LINO VENTURA 35,50€



Pâté Gaumais
Ou
Terrine de lapereau au
fromage d'Orval



Blanquette de veau
Ou
Emincée de canard au
Maitrank



Dessert



MENU MARILYNE MONROE 39€



Saumon fumé maison
ou
Terrine De lapereau à la
bière d Orval



Cuisse de canard archiduc
ou
Poêlée de saumon à
l'Ardennaise



Dessert



MENU CLARK GABLE 45€



Tourte de grenouilles au riesling
(grenouilles désossées)

ou

La petite caille braisée à la réduction
de saint amour billes de légumes



Carré de veau sauce ibérique

Ou

Poularde farcie aux écrevisses



Dessert



MENU SEAN CONNERY 51€



Saumon fume et sa mousse de câpres
ou
Assiette de pâté du chef et sa confiture
d'oignons



Tourte de grenouilles sauce veloutée au
riesling (grenouilles désossées)
ou
Salade de cailles au vinaigre balsamique



Sorbet mirabelle et sa liqueur



Blanc de coucou de Malines farci aux petits
légumes, sauce au pesto rouge
ou
Croustillant de bar victoria au basilic



Dessert



MENU AUDREY HEPBURN 55€

Foie gras au torchon chutney framboise
poivrons

Coussinets d'aile de raie aux crevettes
roses



Feuillantine de ris de veau et scampi à la
crème de framboises

ou

Noix de saint jacques au safran



Sorbet agrumes au Maitrank



Cuisses de coucou de Malines farci aux
petits légumes (au homard supplément 5€)

ou

Paupiette de saumon farcie aux écrevisses



Dessert



MENU JEAN MARAIS 55€



Carpaccio de saumon au citron vert
ou
Salade de saumon fumé maison, petite crème au
basilic



Le joli cœur de saumon sauvage, fondue de
poireaux et crème d'aneth aux baies roses
ou

Poêlée de filets de rouget barbet à l'encre de
sèche et caviar d'aubergines



Sorbet champagne au marc



La petite caille braisée à la réduction de saint
amour gratin dauphinois et billes de légumes
ou

Magret de canard au Maitrank bouquetière de
légumes pomme de terre Macaire



Dessert



MENU KID 12,00€



BOULETTES, PATES OU FRITES
OU
PIZZA JAMBON CHAMPIGNONS
OU
ESCALOPE DE POULET
CHAMPIGNONS
OU
PENNE BOLOGNESE



DESSERT



DESSERTS

Feuillantine de fruits frais

Ou

Tiramisu aux spéculoos

Ou

Marquise au chocolat

Ou

Nougat glacé

Ou

Tarte aux poires frangipane

Ou

Brioche perdue caramel beurre salé

Ou

Gâteau au choix

(pour l'ensemble de la table)

Ou

Café gourmand



2choix maximum



DOUCEURS APÉRITIVES D'ALAIN DELON



Froids sucrés

- Billes de pomme au chocolat 0.60 €
- Pépites de chocolat aux amandes 0.65 €
- Noix merveilleuse 0.65 €
- Brochette de fruits frais 0.80 €

Froids salés

- Cornet au pâté 0.70 €
- Cornet au boursin 0.70 €
- Toast moules petit oignons 0.70€
- Toast au crabe 0.75 €
- Crêpe farcie au boursin 0.70 €
- Guacamole crevettes rose 0.80€
- Petit pain au filet américain 0.80 €
- Petit Pain Gaumais saucisson et fromage Orval 0.80 €
- Mini bouchée aux crevettes 0.80 €
- Petit pain au saumon fumé 0.80 €

Chauds

- Mini feuilleté varié 0.70 €
- Quiche lorraine 0.70 €
- Feuilleté à la tomate 0.75 €
- Gigolettes de volaille 0.80 €
- Aumônière de pruneau 0.85 €
- Mini pain saucisse 0.75 €
- Mini brochettes de volaille 0,80€
- Mini pâté Gaumais 0.80€

Petit légumes cru(+/- 20pers) 18€

Pain surprise 45€





DIRECTIVES POST PRODUCTION

Si pas de dessert retirer 2 € au menu
Si potage ajouter 6 € au menu
Si fromage assiette ajouter 8€ au menu

Le prix des boissons

Eau 1 litre :9,80€
Pepsi 1 litre :12.00€
Jus d'orange 1 litre :12.00€
Limonade 1 litre :12.00 €
Bière le verre :3€
Café 2,50€

Suggestion d'apéritif

mousseux 22 € la bouteille

Vin du patron Ortola (blanc rouge ou rosé)
23,50€ la bouteille(carte disponible)



MENU VIN COMPRIS

MENU BOURVIL

- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **39€**
- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **52€**

MENU LOUIS DE FUNES

- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **45€**
- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **57€**

MENU MICHEL SERRAULT

- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **47€**
- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **59€**

MENU LINO VENTURA

- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **49,50€**
- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **61,50€**

MENU ROMY SCHNEIDER

- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **49,50€**
- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **61,50€**

MENU MARILYNE MONROE

- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **53€**
- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **65€**

MENU CLARK GABLE

- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **59€**
- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **71€**

MENU JEAN GABIN

- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **61€**
- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **73€**

MENU SEAN CONNERY

- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **65€**
- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **77€**

MENU AUDREY HEPBURN

- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **69€**
- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **81€**

MENU JEAN MARAIS

- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN DE PAYS **72€**
- 1 APERITIF + ½ BOUTEILLE DE VIN SELECTIONNE **84€**





TOUTES NOS PRODUCTIONS SONT
NAPPAGE
CHAUFFAGE
ÉLECTRICITÉ
NETTOYAGE
COMPRIS

THE END

