

Tous nos plats peuvent aussi être emportés

*Le restaurant telle mère telle fille vous accueille
le mercredi et jeudi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30
le vendredi et samedi de 12h à 14h30 et de 18h30 à 23h
Nous nous efforçons de travailler des produits frais
du jour et de petits producteurs.*

Tel : 04.237.03.70
Mail : tptfevents@gmail.com
Web : telle mère telle fille
Trouve ton resto
Resto.be

« Nous ne travaillons que des produits frais et de saison, laissez-nous le temps de bien vous les préparer et surtout prenez le temps de les savourer »

Bienvenue chez nous

Nos entrées

- ❖ Les os à moëlle, pains à l'ail (20 minutes) (1,5,7) 14,00€*
- ❖ Le carpaccio de bœuf angus façon wraps (caviar d'aubergine pesto de tomate, roquette, parmesan) (1,5,7) 18,00€*
- ❖ Scampis suivant l'inspiration du moment (1,2) 18,00€*
- ❖ Foie gras maison et ses garnitures du moment (1,5,8,12) 18,00€*

Certains allergènes peuvent être présents, n'hésitez pas à nous prévenir avant la prise de commande.

Plats cuisinés

- ❖ *Fricassée de volaille et scampis tomates fraîches et estragon, tagliatelles fraîches (1,2,7,9,12)* 27€
- ❖ *Jambonneau maison, accompagnement au choix (1,3,5,7,8,10)*
24€
- ❖ *Tagliata de bœuf, tagliatelles fraîches (1,5,6,12)* 34€
- ❖ *Tagliatelles aux scampis crème tomate (2,4,5,7)* 24€

Plats sur réservation 48h à l'avance

- ❖ *Homard entier à l'armoricaine, riz sauvage (1,2,4)*
- ❖ *Wagyu (bœuf japonais)*

*Nous vous proposons également
Des suggestions du marché
Soyez curieux.....*

Les grillades au barbecue toute l'année !!!!

- ❖ *Le pavé de bœuf angus belge(+/-300gr) bleu, saignant, à point (1) 28€*
- ❖ *La brochette de bœuf d'origine belge 440gr, bleue, saignante, à point(1) 31€*
- ❖ *L'entrecôte irish d'origine belge (+/-320gr) bleue, saignante, à point(1) 28€*
- ❖ *Rib eye argentin élevé en liberté dans les pampas naturel (+/-320gr) bleue, saignante (1) 34€*
- ❖ *Contre filet black angus d'uruguay nourrie aux grains (320gr) bleue, saignante (1,) 36€*
- ❖ *La suggestion de notre boucher (1) ...€*
- ❖ *Brochette de volaille lardée et orange 26€*
- ❖ *Le pavé de saumon label rouge d'origine écossaise (1,4) ...€*
- ❖ *La brochette de gambas géantes (1,2,4) 30€*
- ❖ *La brochette de gambas et volailles bardées de lard (1,2,4) 30€*
- ❖ *Beurre à l'ail maison 2,5€*
- ❖ *Légumes chauds selon le marché 4,5€*
- ❖ *Salade mixte 1,5€*
- ❖ *Pour les amateurs nous vous proposons aussi le fromage raclette « un vrai bonheur sur votre viande » 4,5€*

En accompagnement au choix : mashed potatoes, gratin dauphinois, gratin à la truffe, grenailles aux herbes, pomme en chemise et tagliatelles.

**Nos sauces maison chaudes : crème poivre, béarnaise, crème champignons gorgonzola, jus brun à la truffe, pizzaiola.*

**Nos sauces maison froides : tartare, aioli*

❖ *Beurre à l'ail maison (7)*

2,5€

❖ *Pour les amateurs nous vous proposons aussi le fromage raclette
« un vrai bonheur sur votre viande » (1,3,7)*

4,5€

❖ *Légumes chaud selon le marché*

4,5€

❖ *Salade mixte*

1,5€

*En accompagnement au choix : mashed potatoes, gratin dauphinois,
gratin à la truffe, grenailles aux herbes, pomme en chemise et tagliatelles.*

**Nos sauces maison chaudes : crème poivre, béarnaise, crème champignons
gorgonzola, jus brun à la truffe, pizzaïola.*

**Nos sauces maison froides : tartare, aïoli*

**Notre mode de cuisson est le fruit d'une réflexion allant à vous
proposer le meilleur résultat, le plus sain.**

**Viandes et poissons ne sont en aucun moment en contact avec les
flammes. Les graisses sont évacuées directement à leur fonte par
la conception de plaques de cuisson qui nous est propre et unique.**

Les desserts fait maison

- ❖ *Le moelleux au chocolat noir de Madagascar (1,3,7,8)
et sa boule de vanille bourbon, zestes d'orange (10 minutes cuisson)*
9,00€
- ❖ *Le véritable café liégeois servi au cruchon (1,3,7,12)*
9,00€
- ❖ *La vraie dame blanche au chocolat chaud (1,3,7)*
9,00€
- ❖ *Flan caramel et sa glace noisettes du Piémont (1,3,7,8)*
10,00€
- ❖ *Le vacherin glacé (1,3,7)*
9,00€
- ❖ *Pain perdu maison glace noisette du Piémont (1,3,7,8)*
10,00€
- ❖ *Crème catalane (1,3,7)*
9,00€
- ❖ *Carpaccio d'ananas et son sorbet*
9,00€
- ❖ *Irish coffee (7,12)*
9,00€
- ❖ *L'ardoise de fromage "selon arrivage" (1,5,7,8)*
13,00€