

Depuis 2004, le Restaurant Oh, reconnu par Michelin et Gault & Millau, est une valeur sûre dans le monde gastronomique de St.-Idesbald. La cuisine du Chef Ivan Puystiens met les produits du terroir revisités sur le devant de la scène. Le Restaurant Oh vous propose des plats et des menus à emporter de qualité, présentés de façon à vous faciliter la vie et à passer un réveillon sans soucis. Nous vous souhaitons dorénavant de bonnes fêtes de fin d'année.

Voici une sélection de nos tapas, amuse-bouche chaudes et froides... Tout est joliment présenté dans de petits récipients. Rien à transvaser, juste à réchauffer... sans stress de l'échec, sans vaisselle ennuyeuse! Délicieusement recevoir vos hôtes tout en participant pleinement au repas, ça s'appelle '**faire la fête**'!

### ➤ **Mise-en-bouche**

- **Amuse-bouche froids** (assortiment 6 pièces) **€17.00**  
**Crabe de la mer du nord** | fèves | petits pois | tomate  
**St. Jacques marinée** | topinambour | caviar Avruga  
**Saumon sauvage** | œufs de saumon | yaourt | citron vert  
**Carpaccio de gamba** | gel sudashi | main de bouddha | radis noir  
**Couteaux & coques** | escabèche | câpres sautées | crème de salicorne  
**Crèmeux de foie gras** | cerises
- **Amuse-bouche froids Deluxe**  
**Mini Pomme Moscovite** avec Royal Baeri Caviar **€12.00**  
**St- Jacques** avec Royal Baeri Caviar **€12.00**  
**Tartare de langoustines** avec Royal Baeri Caviar **€12.00**
- **Caviar**  
**Royal Baeri Caviar** 10gr (**€20.00**) | 30gr (**€40.00**) | 50gr (**€70.00**) | 125gr (**€145.00**)
- **Pyramide d'amuse- bouche** **€125.00**  
A déguster ou à offrir comme cadeau original : 100 mini brochettes composées de foie gras | homard | tomate & mozzarella | crevette nobashi | jambon italien | tête pressée à la truffe | saumon mariné | etc. ...
- **Amuse-bouche chauds**  
**Pillons de caille** | sauce à la truffe **€4.00/pièce**  
**Crevette nobashi** | sauce sésame & yuzu **€4.00/pièce**  
**Crabe** en feuille de brick croustillante | finger stick | sauce aigre-douce **€5.00/pièce**

### ➤ **Potages**

- Bisque** de crabe de sable & homard **€18.00/liter**
- Velouté** de champignons & truffe **€18.00/liter**

### ➤ **Les classiques intemporels avec un ½ homard** (per 2 pers.) **€27.00/pp**

- **Préparation froide**  
'**Belle vue**': cuit | salade | tomate | œuf poché | mayo & sauce cocktail
- **Préparation chaude**  
'**Thermidor**': grillé au Big Green Egg | sauce moutarde | gratiné au Keiemtaler  
'**A l'armoricaine**': grillé au Big Green Egg | flambé au cognac

### ➤ **Les fameux buffets du restaurant Oh**

- **Buffet de poisson** (à partir de 4pers.) **€30.00/pp**  
Roulade de crabe & saumon | Brandade de cabillaud | Terrine de moules | Saumon fumé artisanalement | Tomate aux crevettes épluchées main | Coques | Couteaux | Crevettes de mer profonde | Ecrevisses | Langoustines | Salades et sauces comprises

• <b>Buffet terre &amp; mer</b> (à partir de 4pers.)	<b>€45.00/pp</b>
Idem buffet de poisson, complété de: Tête pressée maison à la truffe   Américain préparé style Oh   Aiguillettes de poulet tandoori   Jambon italien & mozzarella di Buffala   Pâté maison avec cornichons et petits oignons	
• <b>Accompagnements</b> (75gr/pp)	
Salade d'asperges vertes   vinaigrette moutardée	<b>€2.90</b>
Chutney de courgette   tomate	<b>€1.90</b>
Salade de pommes de terre   fines herbes   mayo maison	<b>€1.70</b>
<b>➤ Entrées</b>	
• <b>Entrée froide</b>	
<b>St.-Jacques</b>   topinambour   caviar Avruga (Royal Baeri Caviar suppl.€9)	<b>€16.00</b>
<b>Terrine de crabe et saumon</b>   caviar de saumon	<b>€14.00</b>
<b>Terrine de foie gras maison</b>   chutney   pain aux raisins et noix	<b>€16.00</b>
<b>Pomme Moscovite</b>   avec 10gr de Royal Belgian Caviar	<b>€20.00</b>
• <b>Entrée chaude</b> facile à réchauffer °180	
<b>Huître gratinée</b>   sauce champagne 6 pièces (15min)	<b>€19.00</b>
<b>Lasagne ouverte au homard</b>   sauce Dugléré (15min)	<b>€26.00</b>
<b>St.-Jacques poêlée</b> de Dieppe   topinambour   sauce à la truffe (10min)	<b>€22.00</b>
<b>➤ Plats principaux</b>	
• <b>Poisson</b>	
<b>Filet de turbotin</b> grillé   sauce champagne	<b>€23.00</b>
<b>Loup de mer</b> à la plancha   basilic   sauce tomate	<b>€23.00</b>
<b>Sole limande</b>   morceaux de homard   sauce Nantua	<b>€20.00</b>
<b>Zozoi de poisson</b> (min. 2 pers.)	<b>€35.00/pp</b>
Plat au four composé de loup de mer   turbotin   sole limande   crevettes   morceaux de homard   écrevisses   moules   coques   petits légumes   sauce au vin blanc	
<b>Notre fameuse bouillabaisse</b> (min. 2 pers.)	<b>€35.00/pp</b>
Loup de mer   turbotin   sole limande   pinces de crabe   chair de homard   coques   écrevisses   pommes de terre au safran   croûtons maison   rouille	
• <b>Viande &amp; Gibier</b> (grillé au Big Green Egg)	
A réchauffer au four à 180°   Sauces et pomme aux airelles comprises	
<b>Râble de lièvre des Polders</b>	<b>€20.00</b>
<b>Civet de lièvre des Polders</b>	<b>€14.00</b>
<b>Cuisse de lièvre</b>	<b>€16.00</b>
<b>Filet de faon</b>	<b>€22.00</b>
<b>Filet de faisan</b>	<b>€18.00</b>
<b>➤ Accompagnement poisson et viande</b> (75g/pp)	
Semoule 'MHamsa roulée main ou Fregola	<b>€2.30</b>
Asperges vertes	<b>€2.90</b>
Patte écrasée (Charlotte) aux copeaux de truffe	<b>€2.80</b>
Gratin dauphinois (individuel, prêt à servir sur assiette)	<b>€2.30</b>

**Le bon d'achat CadOh** : un cadeau très apprécié par le gastronome qui aime mettre les petits plats dans les grands.

**Nous clôturons les commandes pour Noël le 23/12 et pour la St-Sylvestre et Nouvel an le 30/12 à 14u. L'enlèvement des commandes se fait au Restaurant Oh (le 24/12 et le 31/12 de 10 à 18h | le 25/12 de 11 à 12h | fermé le 1er janvier)**