



PUB & BRASSERIE GOURMANDE • 7 JOURS/7

# MENU ST SYLVESTRE

*Dimanche 31 décembre 2017*

Cocktail Pimm's Champagne et ses mises en bouche  
*(Petit boudin blanc truffé et vol au vent de St Jacques)*

Soufflé de saumon et gambas, sauce homardine

Terrine de foie gras de canard aux deux saveurs

Sorbet mandarine, Mandarine Impériale

Filet de bar, beurre champagne et risotto

ou

Filet de bœuf à la crème de girolles, purée de panais

Plaisir chocolat et griottes  
*accompagné d'une coupe de champagne Canard Duchêne cuvée Léonie*

Café ou thé et sa truffe chocolat

*Boissons : (à discrétion durant le repas)*

**MENU**  
**109** €  
TTC  
*par personne*

50% à la réservation  
sont encaissés mi-décembre  
et le solde en début de soirée

**MENU**  
**enfant**  
**25** €  
TTC  
*par enfant*  
(maximum 10 ans)

PRIX NET, TAXE ET SERVICE INCLUS.

L'Omnia  
**SE TRANSFORME**  
**EN NIGHT-CLUB**  
*jusque 5h du*  
*matin !*

*DJ &*  
**Cotillons**  
**INCLUS**

**VIN\* rouge** : Côte de Gascogne Montplaisir Domaine Duboscq

**VIN\* blanc** : Pays d'Oc Terret Chardonnay

**VIN\* rosé** : Cuvée domaine de Rouillère AOP

**Bière\*** (Heineken ou blanche ou Affligem blonde)

**Soft** : Pepsi, Pepsi max, eau plate ou gazeuse, jus de fruit

Toutes boissons consommées hors menu, seront facturées au prix de la carte.

*\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération*

## CONTACT RÉSERVATION

[commercial@omnia-restaurant.com](mailto:commercial@omnia-restaurant.com)

Tél : 03 20 57 55 66

9 rue Esquermoise - 4 rue de Pas 59000 Lille



[www.omnia-restaurant.com](http://www.omnia-restaurant.com)