

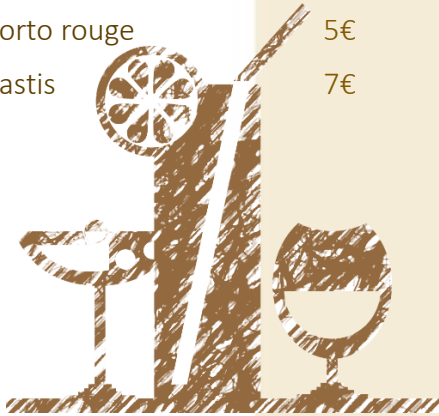


La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Menu

Apéritifs Verre

Coupe de champagne	10€
Madame de Maintenon	
Kir royal	9€
Kir vin blanc	4€
Martini blanc	5€
Martini rouge	5€
Aperol Spritz	8€
Campari	7€
Porto blanc	5€
Porto rouge	5€
Pastis	7€



Softs	25cl	50cl
Pepsi	2.7€	
Pepsi Max	2.7€	
Jus d'orange	2.7€	
Jus de pomme	2.7€	
Jus de tomate	2.7€	
Orangeade Merinda	2.7€	-
Schweppes Tonic	2.7€	-
Schweppes Agrumes	2.7€	-
Eau plate	2.5€	4.0€
Eau pétillante	2.5€	4.0€



Bières Verre

Carlsberg	2.7€
Carlsberg 0	2.7€
Saint-Hubertus blonde	4.5€
Saint-Hubertus brune	4.5€



	Verre
Orval	5.0€
Chimay blonde	4.5€
Chimay brune	4.5€

Verre

Grisette fruits des bois	3.8€
Kriek mort subite	3.8€
Super des Fagnes blonde	4.5€
Saint-Feuillien blonde	5.0€
Saint-Feuillien brune	5.0€

Boissons chaudes Verre

Café	2.5€
Espresso	2.5€
Cappuccino italiano (mousse de lait)	3.5€
Thé BIO	3.5€



Alcools & Digestifs Verre

JB	8€
Johnnie Walker	8€
Jack Daniels	8€
Vodka	8€
Cognac Ottard	10€
Lagavulin	14€
Calvados Pierre Magloire	10€
Oban	14€
Talisker	16€
Grappa di Sassicaia	14€
Amaretto Disaronno	9€
+ Accompagnement	1.5€





Entrées

CARPACCIO BLEUE DES PRÉS Maturée, copeaux de foie gras de canard de la Sauvenière (Fosses-La-Ville)	25.00€	★ COQUILLES DE NOIX DE SAINT-JACQUES Rôties au beurre de Froichappelle, sauce légère au Ruffus, croustillant de fenouil, foin de poireaux	25.00€
SAUMON GRAVLAX Aux herbes de notre potager et crème légère d'avocat	18.00€	★ CROQUETTES DE CREVETTES Artisanales, Grises de Zeebrugge, réduction bisquée, citron caramélisé et persil frit	19.00€
TARTARE DE SALMO TRUTTA Des lacs, aux pommes, fromage fermier aux fines herbes, croquant de mie de pain	22.00€	★ AUMONIERE CROUSTILLANTE 🌿 Au fromage de la chèvrerie de la Machine à Jamiolle, parfumée à la truffe, jus épais de légumes verts	21.00€
RAVIOLIS FARCIS AUX CÈPES 🌿 Réduction de crème de mascarpone aux éclats de tartufata, roquette et Parmigiano Reggiano (18mois d'affinage)	16.00€ 22.00€		

Salades

SALADE BIEN-ÊTRE 🌿 Alchimie de fruits et de crudités	19.00€	GAUFRE VÉGÉTARIENNE 🌿 Mousse de légumes	18.00€
--	--------	---	--------

Plats

★ FILET DE PORC COLUMBUS (Omeigies, Belgique) Poêlé au poivre doux, jus corsé au thym, légumes du moment <i>Alimentation du porc Columbus 100% végétale & naturelle</i>	28.00€	DOS DE CABILLAUD Jus corsé à la Léa (bière de la Brasserie de Hante), purée de légumes	28.00€
FILET PUR BLEUE DES PRÉS Beurre pommade au safran et piment d'Espelette de Villers	34.00€	★ FILET DE TRUITE (Vanbelle Dinant) Aux amandes effilochées, risotto à la Boulette Beaumontaise (fromage)	27.00€
★ DUO DE VEAU & RIS DE VEAU De la boucherie, sauce cacahuète, carpaccio de pommes-de-terre	32.00€	DARNE D'ESPADON Rôtie à l'unilatéral, beurre blanc à la Chimay et zestes d'agrumes	26.00€
MAGRET DE CANARD De la Sauvenière (Ferme à Florennes) saisi au thym, sauce au miel de chez Eric Dehu (Froichappelle)	27.00€	POUR LES PLUS JEUNES Boulette liégeoise, croquettes de pommes-de-terre Rigatoni, crème au fromage de Chimay et jambon Columbus	14.00€

Desserts

NOUGAT GLACÉ MAISON 9.00€ Fruits confits à l'eau de Villée de la distillerie de Biercée	DAME BLANCHE 9.00€ Au chocolat Chokotoff	BLANC-MANGER 9.00€ Aux fruits rouges
CRÈME BRÛLÉE 8.00€ A l'ancienne	★ PANACOTTA À LA PISTACHE 9.00€	DESSERT DU MOMENT 9.00€
★ TIRAMISU 8.00€ Au chocolat noir d'ivoire, chocolat belge de Biercé	MI-CUIT DE CHOCOLAT 9.00€ De Callebaut, crème battue et parfum de vanille	PARFAIT 9.00€ Aux fruits
★ TRILOGIE DE FROMAGE DU TERROIR 12.50€		

Menu 3 services (entrée, plat, dessert): 50€ hors boissons
Menu 4 services (2 entrées, plat, dessert): 60€ hors boissons
Sélection dans les plats notés d'une ★



First

BLEUE DES PRÉS CARPACCIO Matured beef, duck foie gras shavings from la Sauvenière (Fosses-La-Ville)	25.00€	★ ROASTED SCALLOPS With butter from Froidchapelle, Ruffus light sauce, crispy fennel and leeks chips	25.00€
GRAVLAX SALMON Freshly marinated in herbs from our garden and avocado light cream	18.00€	★ SHRIMPS CROQUETTES Handmade, shrimps from Zeebrugge , bisque, caramelised lemon and fried parsley	19.00€
SALMO TRUTTA TARTARE From the lakes, with apples, herb cheese from the farm and crunchy loaf	22.00€	★ CRISPY CHEESE CHAUSSON 🍃 Goat cheese from la Machine à Jamiolle goat farm, truffle flavour, thick green vegetables juice	21.00€
MUSHROOMS RAVIOLIS 🍃 Reduced mascarpone cream with truffle chips, rocket salad and Parmigiano Reggiano 18 months to mature	16.00€ 22.00€		

Salads

HEALTHY SALAD 🍃 Alchemy of fruits and vegetables	19.00€	VEGETARIAN WAFFLE 🍃 From our garden with Granny Smith apples and marinated vegetables	18.00€
--	--------	--	--------

Main

★ COLUMBUS PORK FILET (Omeigies, Belgium) Pan sautéed in sweet peper, rich and fresh thyme sauce, seasonal vegetables <i>Pork Columbus feeding is 100% natural & vegetal</i>	28.00€	COD FISH FILET Rich and fresh Léa sauce (beer from the Hante brewery), vegetables purée	28.00€
BLEUE DES PRÉS PURE FILET Butter with safran and Espelette peper from Villers	34.00€	★ TROUT FILET (Vanbelle Dinant) slivered almonds, la Boulette Beaumontaise (cheese) risotto	27.00€
★ CALF & CALF SWEETBREAD DUO From local butcher, peanut sauce, potatoes carpaccio	32.00€	SWORDFISH STEAK Roasted on one side, white butter with Chimay and citrus fruits peels	26.00€
BREAST OF DUCK From la Sauvenière (farm in Florennes) pan with thyme and its honey sauce by Eric Dehu (Froidchapelle)	27.00€	FOR KIDS Traditional meatball « Boulette liégeoise », potatoes croquettes Rigatoni with Chimay cheese cream and Colombus ham	14.00€

Desserts

HOMEMADE ICED NOUGAT 9.00€ Candied fruits with Eau de Villée from the Biercée distillery	DAME BLANCHE 9.00€ With Chokotoff chocolate	BLANC-MANGER 9.00€ With red fruits
CRÈME BRÛLÉE 8.00€ Made the old-fashioned way	★ CUBERDON 9.00€ PANACOTTA	DESSERT FROM 9.00€ OUR CHEF
★ TIRAMISU 8.00€ Dark chocolate from Ivory and Belgian chocolate from Biercé	CHOCOLATE SEMI- COOKED CAKE 9.00€ Callebaut chocolate, whipped cream and vanilla	PARFAIT 9.00€ Of fruits
★ TRILOGY OF CHEESES FROM THE AREA		12.50€

3-course menu (first, main, dessert): 50€ (drinks excluded)

4-course menu (2 firsts, main, dessert): 60€ (drinks excluded)

Within the selection marked with a ★

Dishes marked with a 🍃 are vegetarian; Please communicate any allergy or intolerance to our team; Prices are VAT and service included



Voorgerechten

BLEUE DES PRÉS CARPACCIO Rijpe, schelfjes van ganzenlever van la Sauvenière (Fosses-La-Ville)	25.00€	★ GEROOSTERDE SINT-JAKOBSSCHELPEN Met boter van Froidchapelle, lichte Rufussaus, krokante venkel, preihooi	25.00€
GRAVLAX ZALM Met kruiden uit de moestuin, lichte avocadocrème	18.00€	★ GARNALENKROKETTEN Ambachtelijke Zeebrugge, bisque saus, gekarameliseerde citroen en gebakken peterselie	19.00€
SALMO TRUTTA TARTAAR Van meer forel met appels, boerenkass met fijne kruiden, knapperige paneermeel	22.00€	★ KROKANT KAASZAKJE Van de geitenboerderij « La Machine de Jamiolle », geparfumeerd met truffel, dik groene groentensap	21.00€
EKHOORNTJESBROOD RAVIOLI Vermindering van mascarpone-crème met truffel, rucola en Parmigiano Reggiano 18 maanden rijping	16.00€ 22.00€		

Salades

WELLNESS SALAD Alchemie van fruit en rauwe groenten	19.00€	VEGETARISCHE WAFEL Groenten schuim	18.00€
---	--------	--	--------

Hoofdgerechten

★ COLOMBUS VARKENHAAS (Ormeignies België) gebakken met peper, tijm gezellig sap, groenten van het moment <i>100% natuurlijk en plantaardig varkensvlees</i>	28.00€	KABELJAUHAASJE Vol Léasap (bier van de brouwerij Hante), groetepuree	28.00€
BLEUE DES PRÉS PURE FILET Saffraan en espelette peper (uit Villers) roomboter	34.00€	★ FOREL FILET (Vanbelle Dinant) met gehakte amandelen, risotto van het Boulette Beaumontaise kaas	27.00€
★ DUO VAN KALFSVLEES EN KALFSZWEZERIKEN Van de slagerij, pindasaus, aardappelcarpaccio	32.00€	GERROSTERDE ZWAARDVIS STEAK Met Chimay witte boter en citrusvruchtenschillen	26.00€
EENDENBORST Van « la Sauvenière » (Boerderij van Florennes) aangebraden met tijm, honingsaus van Eric Dehu (Froidchapelle)	27.00€	VOOR KINDEREN « Boulette liégeoise », aardappelkroketten Rigatoni, chimay kaasroom et Columbus ham	14.00€

Desserts

BEVROREN NOUGAT Zelfgemaakte, en gekonfijt fruit met Villée-water van de distilleerderij van Biercée	9.00€	DAME BLANCHE Met Chokotoff chocolate	9.00€	BLANC-MANGER Met rode vruchten	9.00€
CRÈME BRÛLÉE Overheerlijke	8.00€	★ PANACOTTA VAN PISTACHE	9.00€	DESSERT VAN HET MOMENT	9.00€
★ TIRAMISU Van zwarte chocolade « Ivoire », Belgische chocolade van Biercée	8.00€	LOPENDE CHOCOLADE TAARTJE Callebaut chocolade, slagroom en vanilla-geur	9.00€	PARFAIT Met vruchten	9.00€
		★ TRILOGIE VAN LOKALE KAAS	12.50€		

3-gangen menu (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert): 50€ (exclusief drankjes)
4-gangen menu (2 voorgerechten, hoofdgerecht, dessert): 60€ (exclusief drankjes)

Uit de selectie gemarkeerd met een ★

De gerechten gemarkeerd met een 🌿 zijn vegetarische gerechten; Bedankt om allergie of intolerantie aan ons te communiceren; Prijs BTW en service inbegrepen

La sélection de notre sommelier



	Verre	75cl		Verre	75cl
Cava Rigol Brut	5€	25€		Les Croisières Sauvignon Blanc, IGP Pays d'Oc	- 24€
Madame de Maintenon	10€	55€		Les Croisières Rouge, IGP Pays d'Oc, Merlot, Syrah & Cabernet Sauvignon	- 24€
Champagne Taittinger Brut Réserve	-	79€		La Torre, Chardonnay, Salento IGP	4€ 26€
Comtes de Champagne, Blanc de Blancs 2007	-	192€		La Torre, Rosato, Salento IGP	4€ 26€
				La Torre Negroamaro, Salento IGP	4€ 26€



La tour de France en blanc

Loire	75cl		Alsace	37.5cl	75cl
Sancerre Blanc "Le Rochoy", Terroir Silex, Domaine Laporte (2018) BIO	43€		Pinot Gris d'Alsace (Kuehn, 2017)	18€	29€
			Bourgogne		75cl
			Chablis Saint Claire, Jean-Marc Brocard (2018) BIO		41€
			Chablis 1 ^{er} cru, Fourchaume, Jean-Marc Brocard (2017)		61€
Bordeaux	75cl		Beaujolais		75cl
Bordeaux Blanc de Larrivet Haut-Brion (2018)	31€		L'Authentique Mâcon-Chardonnay, Vieilles Vignes, Collin Bourisset (2018)		29€
			Côtes du Rhône Blanc "Caprices d'Antoine Ogier" (2017)		27€
Languedoc	75cl				
Viognier, "Réserve Spéciale", Gérard Bertrand (2018)	27€				

Il giro d'Italia in bianco

Piemonte	75cl				
Gavi del commune di Gavi DOCG, Fontanafredda (2016)	37€				
			Sicilia		75cl
			Sarenas, Grillo, DOC Sicilia, Feudi di Castellazzo (2017) BIO		27€

La sélection de notre sommelier

La tour de France en rouge

Loire	75cl		Alsace	37.5cl 75cl
Saint Nicolas de Bourgueil "Le Clos", Le Clos du Vigneau (2017)	29€		Pinot Noir d'Alsace (Kuehn, 2017)	19€ 31€
Sancerre Rouge, "Les Grandmontains", Domaine Laporte (2015) BIO	43€		Bourgogne	75cl
			Mercurey Rouge, Vieilles Vignes, Domaine La Marche (2017) BIO	58€
Bordeaux	75cl		Beaujolais	75cl
Château Haut-Moulin (2015) BIO <i>Médaille d'Or à Paris et Bordeaux</i>	32€		★ Côtes-Rôtie, l'Églantine, Ferraton Père & Fils (2016) <i>91 pts Wine Advocate</i>	85€
Bordeaux Rouge de Larrivet Haut- Brion (2016)	32€			
Château Fleur Lartigue, Saint-Émilion Grand Cru (2014)	45€			
Château Graves de Pez, Saint-Estèphe (2015) <i>Médaille d'Argent au concours agricole de Paris</i>	59€			
★Château Chasse Spleen, Moulis Cru Bourgeois Exceptionnel (2015)	88€			

Il giro d'Italia in rosso

		Veneto	75cl
		★ Amarone "Valpantena" della Valpolicella DOCG, Cantine Bertani (2016)	79€
Marche	75cl		
Boira', Sangiovese Maturato in Barrique, Marche IGT, Cantine Volpi (2018) BIO	34€	Puglie	75cl
		La Torre Primitivo di Manduria DOC (2018)	35€
Sicilia	75cl		
Sollazzo, Nero d'Avola, IGP Sicilia, Feudi di Castellazzo (2016) BIO	32€		

Les Rosés

75cl 150cl

Languedoc	Gris Blanc, IGP d'Oc, Gérard Bertrand (2018)	26€	-
Provence	Estandon "Héritage", Côtes-de-Provence (2018)	32€	59€



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Au plaisir de vous rencontrer
Nice to meet you
Leuk om u te ontmoeten

Route de la Plate Taille, 51 – 6440 Froidchapelle
info@lmdt.be – reservation@labrasseriendeslacs.be
071 23 24 33 – 02 569 97 60