

La Brasserie

by Pierre Résimont



Chef belge et propriétaire des restaurants "L'Eau- vive" à Namur, 2 étoiles Michelin et la brasserie "Le comptoir de L'Eau - vive" à Erpent vous propose une sélection de plats typiques de Brasserie revus au goût du jour.

"Passion, créativité et saveurs sont les ingrédients de ma cuisine, j'espère qu'elle vous plaise".

En demi-pension, vous pouvez choisir une entrée, un plat principal entre viandes ou poissons et un dessert au choix.

| Entrées |

PVP € / Demi-pension

Tonato de veau à basse température, mousse au thon, citron confit, poudre de pain à l'ail, câpres

22,50 incl.



Langoustine royale plancha, avocat et vinaigrette d'agrumes

29,65 6,50



Foie gras de canard poêlé, rhubarbe, pain d'épices

26,25 5,50



Saumon frais aux agrumes, haricots, lomo et gelée de concombre

18,20 incl.



Fondue Parmesan (croquette), sauce de tomates, salade fraîche et tranches de fromage Parmesano

14,95 incl.



Mijoté d'asperges blanche, oeuf mollet, croûton de pain et jus vert

11,15 incl.



Gamberon, epinards, tomate et bisque

26,15 5,50



Oeuf meurette, champignons, croûtons, lardons

11,50 incl.



Homard, raviole de ricotta et bisque

29,65 6,50



| Poissons et Viandes |

Turbot, textures de chouffleur, caviar, beurre au champagne

31,50 9,00



Dos de saumon, asperge grillée, sauce au sherry

22,50 incl.



Cherne, fregola, sauce safran et coquillages

26,90 6,00



Carré d'agneau grillé, aubergine, tomates cerises confites, purée Résimont et sauce de poivron grillé

25,00 5,00



Filet de veau à basse temperature, morille et asperge blanche

27,80 5,50



Boulettes, sauce tomate, frites, mayonnaise



17,10

incl.

Cocotte de volaille, ris de veau, crème de champignon et feuilleté



21,25

incl.

| Spécialités |

Solette meunière, purée "Résimont" et salade



28,25

6,50

Pièce de bœuf, Béarnaise et garnitures
(2 personnes - Prix par personne)

31,00

9,00

Homard, risotto, poivre Sarawak, basilic



48,85

12,50

Pain et beurre



2,85

incl.

Suivant le Règlement Européen CE 1169/2011 concernant le correcte étiquetage des allergies alimentaires, nous vous proposons le guide ci-joint pour reconnaître facilement l'identification de chaque allergie.

L'établissement ne peut garantir l'absence de traces d'autres allergènes non inclus dans les ingrédients du plat, si vous êtes allergique ou vous souffrez d'une intolérance à un ingrédient, nous vous prions de le communiquer à notre personnel pour de plus amples informations.

Merci

	Contient Fruits Secs		Contient Mollusques
	Contient Lait		Contient Crustacés
	Contient Poisson		Contient Soja
	Contient Graines de Sésame		Contient Oeuf
	Contient Cacahuètes		Contient Lupins
	Contient Moutarde		Contient Céleri
	Contient sulfites et dioxyde de soufre		Contient Gluten

* Les huiles utilisées sont d'olive, girasol et graisse 100 % végétale

* En cas de doute, si vous plaît adressez-vous à notre personnel