



La Brasserie

by Pierre Résimont

# La Brasserie

by Pierre Résimont



Шеф – повар из Бельгии и владельец ресторана “L’Eau- vive” в Намюре, обладающего двумя звёздами Мишлен, а также пивной “Le comptoir de L’Eau – vive” в Эрпенте, предлагает Вам широкий выбор типичных блюд ресторана Ла Брассери, адаптированных к современным вкусам.

“Страсть, креативность и ароматы – являются главными ингредиентами моей кухни. Я надеюсь Вам понравится”.

С **полупансионом** вы можете заказать одно блюдо из закусок, одно из основных блюд, десерт и Фирменные блюда.

## Закуски · Entrantes

RVP € | Польупансион

Карпаччо из говядины, приготовленное при низкой температуре, пенка тунца, каперсы и порошок из хлеба и чеснока

Carpaccio de ternera cocinado a baja temperatura, espuma de atún, alcaparras y polvo de pan y ajo



22,50 incl.

Маринованный лосось, крем из авокадо, перепелиное яйцо и овощи

Salmón marinado, crema de aguacate, huevo de codorniz y vegetales



24,95 4,60

Королевские креветки на гриле с авокадо с цитрусовым соусом

Cigalas a la plancha, aguacate y vinagreta de cítricos



29,65 6,50

Утиная фуа-гра, ревен, лимонный конфи, и пряный хлеб

Foie gras de pato a la sartén, limón confitado, ruibarbo y pan de especias



26,25 5,50

Бургундские улитки, чесночное масло, конфи из помидоров и лесных орехов

Caracoles de Borgoña, mantequilla de ajo, tomates confitados y avellanas



14,50 incl.

Салат из маринованных овощей, арахиса и дижонского винегрета

Ensalada de verduras encurtidas, cacahuetes y vinagreta de Dijon



14,50 incl.

Крем из спаржи, яйцо молье, хлебные гренки и крем из петрушки

Crema de espárragos, huevo mollet, costrones de pan y crema de perejil



11,15 incl.

Сырное Фондю (из пармезана), томатный соус, свежий салат и кусочки пармезана

Fondue de queso Parmesano (croqueta), salsa de tomate, ensalada fresca y láminas de Parmesano



14,95 incl.

Яйцо "meurette", шампиньоны, гренки, бекон

Huevo "meurette", champiñones, costrones, tocino ahumado



11,50 incl.

Лобстер и равиоли из рикотты

Bogavante, ravioli de ricota y bisque



29,65 6,50

## Рыба и Мясо · Pescados y Carnes

RVP € | Польупансион

Черне, мольюски в собственном соку, фенхель, морковь и кабачок

Cherne, almejas en su jugo, hinojo, zanahoria y calabacín



29,85 6,50

Филе лосося, спаржа на гриле с соусом Херес

Filete de salmón, espárragos a la parrilla y salsa de Jerez



22,50 incl.

Говяжий щечки по-бургундски с бельгийским пивом

Carrilleras de ternera bourguignon a la cerveza Belga



22,95 incl.

Каре из баранины, соус из грецкого ореха и слоеное тесто с эндивием

Carré de cordero, vinagreta de nueces y hojaldre de endivias



28,50 6,00

Отбивная из телятины, "Стампот" с репой под соусом "гренобльваз"

Chuleta de ternera lechal, "Stoemp" de nabo y salsa Grenobloise



29,85 6,50

Конфи из утиной ножки, кукурузы, оливок и гренок

Muslo de pato confitado, maíz, aceitunas y crutones



24,15 incl.

## Фирменные блюда · Especialidades

RVP € | Польупансион

Камбаль а ля меньер, картофельное пюре в стиле "Resimont" и салат

Lenguado meunière, puré de papas estilo "Résimont" y ensalada



28,25 6,50

Шатобриан, Бернез и гарнир (2 чель - цена на чельовека)

Chateaubriand, Béarnaise y guarnición (2 pax - Precio por persona)



31,00 9,00

Лобстер, ризотто, перец Саравак и базилик

Bogavante, risotto, pimienta Sarawak, albahaca



48,85 12,50

Тфтели в том --, жареный картофель и майонез

Albóndigas en salsa de tomate, papas fritas y mahonesa



17,10 incl.

Хлеб и сливочное масло

Servicio de pan y mantequilla



2,85 incl.

НАЛОГИ ВКЛЮЧЕНЫ

\* Мы хотим Вам сообщить, что у нас появилось веганское меню. Спросите об этом меню у нашего персонала.

\* Мы сотрудничаем только с поставщиками, у которых есть сертификат на традиционное и устойчивое рыболовство.

---

Следуя Регламенту ЕС 1169/2011 о правильности маркировки пищевых аллергенов мы предлагаем Вашему вниманию следующее руководство, чтобы Вы могли легко различать различные значки, указывающие на аллергены.

Учреждение не может гарантировать отсутствие аллергенов содержащихся в ингредиентах используемых в блюдах, поэтому если у вас есть аллергия на какие-либо продукты или ингредиенты, пожалуйста, известите персонал зала для большей информации.

Спасибо



Орехи



Молоко



Рыбу



Семена кунжута



Арахис



Моллюсков



Ракообразных



Сою



Яйцо



Люпины



Горчицу



Сulfиды и диоксид серы



Сельдерей



Клейковина

\* Используемое масло состоит из оливок, подсолнечного масла и 100% растительного жира.

\* В случае какого-нибудь сомнения обращайтесь к персоналу.