



La Brasserie

by Pierre Résimont

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, poissons ou spécialités et un dessert au choix.

Entrées

PVP € | DP

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



22,50 incl.

Saumon mariné, crème d'avocat, œuf de caille et légumes



24,95 4,60

Langoustine royale plancha, avocat et vinaigrette d'agrumes



29,65 6,50

Foie gras de canard poêlé, rhubarbe, citron confit et pain d'épices



26,25 5,50

Escargots de Bourgogne, beurre à l'ail, confit de tomates et noisette



14,50 incl.

Salade de légumes marinés, cacahuètes et vinaigrette de Dijon



14,50 incl.

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



11,15 incl.

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



14,95 incl.

Oeuf meurette, champignons, croûtons, lardons



11,50 incl.

Homard, raviole de ricotta et bisque



29,65 6,50

Poissons et Viandes

PVP € | DP

Cherne, palourdes et son jus, fenouil, carotte et courgette



29,85 6,50

Dos de saumon, asperge grillée, sauce au sherry



22,50 incl.

Boeuf Bourguignon à la bière belge



22,95 incl.

Carré d'agneau, vinaigrette aux noix et feuilleté aux chicons



28,50 6,00

Côte de veau de lait, "Stoemp" au navet, sauce Grenobloise



29,85 6,50

Cuisse de canard confite, maïs, olives et croûtons



24,15 incl.

Spécialités

PVP € | DP

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

Boulettes, sauce tomate, frites, mayonnaise



17,10 incl.

Pain et beurre



2,85 incl.

Les taxes sont incluses

* Nous vous informons que nous avons un menu spécialement conçu pour les vegans. Veuillez le demander à notre personnel de salle.

* Nous collaborons uniquement avec des fournisseurs disposant du certificat de pêche traditionnelle et durable.

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

 Fruits Secs

 Lait

 Poisson

 Graines de Sésame

 Cacahuètes

 Mollusques

 Crustacés

 Soja

 Oeuf

 Lupins

 Moutarde

 Sulfites et dioxyde de soufre

 Céleri

 Gluten

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

* En cas de doute, s'il vous plaît demander à notre personnel.