



La Brasserie

by Pierre Résimont

# La Brasserie

by Pierre Résimont



Chef belga y propietario de los restaurantes "L'Eau - vive" en Namur con 2 estrellas Michelin y la brasserie "Le comptoir de L'Eau - vive" en Erpent les propone una selección de platos típicos de brasserie adaptados al gusto de hoy.

"Pasión, creatividad y sabores son los ingredientes de mi cocina, "Espero que les guste".

Con la **media pensión** usted puede elegir un entrante, un plato principal entre carnes, pescado o especialidad, y un postre.

## Entrantes

	PVP €	MP
Carpaccio de ternera cocinado a baja temperatura, espuma de atún, alcaparras y polvo de pan y ajo	22,50	incl.
Salmón marinado, crema de aguacate, huevo de codorniz y vegetales	24,95	4,60
Cigalas a la plancha, aguacate y vinagreta de cítricos	29,65	6,50
Foie gras de pato a la sartén, limón confitado, ruibarbo y pan de especias	26,25	5,50
Caracoles de Borgoña, mantequilla de ajo, tomates confitados y avellanas	14,50	incl.
Ensalada de verduras encurtidas, cacahuetes y vinagreta de Dijon	14,50	incl.
Crema de espárragos, huevo mollet, costrones de pan y crema de perejil	11,15	incl.
Fondue de queso parmesano (croqueta), salsa de tomate, ensalada fresca y crujiente de parmesano	14,95	incl.
Huevo "meurette", champiñones, costrones, tocino ahumado	11,50	incl.
Bogavante, ravioli de ricota y bisque	29,65	6,50

## Pescados y Carnes

	PVP €	MP
Cherne, almejas en su jugo, hinojo, zanahoria y calabacín	29,85	6,50
Filete de salmón, espárragos a la parrilla y salsa de Jerez	22,50	incl.
Carrilleras de ternera "Bourguignon" a la cerveza Belga	22,95	incl.
Carré de cordero, vinagreta de nueces y berenjena en texturas	28,50	6,00
Chuleta de ternera lechal, "Stoemp" de nabo y salsa Grenobloise	29,85	6,50
Muslo de pato confitado, maíz, aceitunas y crutones	24,15	incl.

## Especialidades

PVP € | MP

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



28,25 6,50

Chateaubriand, Béarnaise y guarnición

[2 pax - precio por persona]



31,00 9,00

Bogavante, risotto, mini vegetales y albahaca



48,85 12,50

Albóndigas en salsa de tomate, papas fritas y mahonesa



17,10 incl.

Servicio de pan y mantequilla



2,85 incl.

Impuestos incluidos

\* Le informamos que disponemos de un menú especialmente diseñado para veganos. Pregunte a nuestro personal de sala por nuestra carta.

\* Colaboramos únicamente con proveedores con el sello de certificación de pesca tradicional y sostenible.

Seguindo el Reglamento Europeo CE 1169/2011 sobre el correcto etiquetado de alérgenos alimentarios, les ofrecemos la siguiente guía para que conozcan de manera sencilla los iconos correspondientes a cada alergia.

Este establecimiento no puede garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos no contenidos como ingredientes del plato, por lo que si usted es alérgico o intolerante a algún ingrediente, le rogamos contacte con nuestro personal de sala para mayor información.

Gracias

Frutos de cáscara

Leche

Pescado

Granos de sésamo

Cacahuetes

Moluscos

Crustáceos

Soja

Huevos

Altramuces

Mostaza

Sulfitos y dióxido de azufre

Apio

Gluten

\* Los aceites utilizados son de oliva, girasol y grasa 100% vegetal.

\* Ante cualquier duda, rogamos consulten a nuestro personal.