



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

BIENVENUE

« Cuisiner, c'est l'art le plus beau et le plus complet. Il engage nos 5 sens, plus un : le besoin de donner le meilleur de nous-mêmes. »

« La cuisine est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur. »

Profitez du moment.

L'équipe du restaurant.

BOISSONS

APÉRITIFS

Apéro des Lacs <i>Rhum brun épicé, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine</i>	10,00€
Porto Blanc / Rouge	6,00€
Pineau des charentes	6,50€
Ricard	6,50€
Campari <i>Tonic / Orange / Nature</i>	6,50€
Martini Rosso / Bianco	5,00€
Picon vin blanc	7,00€
Kir vin blanc	6,50€
Lillet rosé tonic	6,50€
Pisang Ambon orange	7,00€
Apérol Spritz	9,00€
Hugo Spritz	9,00€
Kir Mousseux	8,00€
Rosé piscine <i>Rosé, glaçons, sirop de pamplemousse</i>	6,50€
Pisang orange N.A.	6,00€

GIN S TONIC

Bombay Sapphire Dry	11,00€
Malphy citron	13,00€
Gin de Chimay Lou <i>Fleur de sureau, Framboise</i>	13,50€
Gin de Chimay Jules <i>Houblon et pin</i>	13,50€
Gin Hendricks	15,00€
Bulldog Gin	14,00€
Botanist 0%	10,00€

MOCKTAILS

L'apéritif sans alcool <i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise</i>	8,00€
Balicha <i>Mandarine, citron vert, thé vert, sucre, épices</i>	8,50€
Anaitha <i>Lavande, cardamome, citron et mousse de yuzu cacao</i>	9,00€
Virgin mojito pink <i>Menthe, eau pétillante, citron vert, pomme-cerise, sucre de canne</i>	7,00€

COCKTAILS

Pornstar Martini <i>Champagne, vodka, fruit de la passion, vanille</i>	14,00€
Mojito <i>Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau pétillante</i>	10,50€
Mojito fraise <i>Rhum, citron vert, fraises, menthe, sucre, eau pétillante</i>	11,50€
Negroni <i>Campari, Bulldog gin, Martini Rosso</i>	13,00€
Le Mule du moment <i>Renseignez-vous auprès de nos serveurs afin de connaître la composition de celui-ci.</i>	13,50€
Maï Tai <i>Rhum brun, rhum blanc, sirop d'orgeat, citron vert, triple sec</i>	14,00€
Golden Chimay <i>Gin « Lou » de Chimay, citron, sucre et Chimay blanche</i>	14,00€

SOFTS

Coca-Cola	3,50€
Coca-Zéro	3,50€
Sprite	3,50€
Fanta	3,50€
Fuze-Tea <i>Pêche/Pétillant/Camomille</i>	3,50€
Minute Maid <i>Orange / Ananas / Pomme/ Pomme-cerise/ Multifruits/Tomate</i>	3,50€
Ginger Ale - Ginger Beer	5,00€
Schweppes Premium Tonic <i>Hibiscus/Touch of lime/Pink pepper</i>	5,00€
Chaudfontaine plate ^(50cl)	5,00€
Chaudfontaine pétillante ^(50cl)	5,00€

APÉRITIFS

Battin Pression ^{25cl - 50cl}	3,50€ - 4,50€
Chimay Blanche 8°	5,00€
Chimay Verte 10°	5,00€
Chimay Bleue 9°	5,00€
Fagnes Blonde 7,5°	5,00€
Fagnes Blood 7°	5,00€
Orval 6,2°	7,00€
Desperados 5,9°	5,00€
Maredsous Brune 8°	5,00€
Maredsous triple 10°	5,50€
Liefmans krielk extra 6°	4,00€
Hoegaarden blanche 4,9°	4,00€
Carlsberg 0°	4,00€



MENU DU MOIS

MENU 3 SERVICES

45€ PAR PERSONNE

ENTRÉES

Croquettes de chicon façon grand-mère, gratinées au four

Ou


 Carpaccio de bresaola, roquette, champignons des bois et truffe, copeaux de parmesan

**

PLATS

Tagliata de thon en croûte de sésame à la sauce teriyaki

Ou

 Raviolis au caviar d'aubergines, sauce tomate légère, pesto au basilic et ricotta salée

**

DESSERTS

Panna Cotta aux fruits rouges, crumble et sorbet au citron

Ou

Baba au rhum, chantilly et chocolat fondant



À PARTAGER

Planche apéritive mixte, assortiment de charcuteries et fromages tranchés finement avec une petite salade en accompagnement	2 pers 12,00€ 4 pers 21,00€
Bitterballen (10 pièces), assortiment de petites boulettes de viande panées	10,00€
Portion de fromages, assortiment de fromages régionaux	6,00€

NOS ENTRÉES

CES ENTRÉES SONT DISPONIBLES EN PLAT MOYENNANT UN SUPPLÉMENT DE 6€

Burrata crémeuse, aubergines grillées et jambon de Parme v	15,00 €
Duo de croquettes 4 fromages & crevettes et leur garniture de saison	17,00 €
Cassolette de scampis au curry et sa chips de pain	17,00 €
Notre potage du jour 🍲	10,50 €
Toast au saumon fumé, guacamole et fromage aux herbes	16,00 €

NOS PLATS

NOS VIANDES

Pavé de bœuf Black Angus et sa salade de saison 🍴	26,00 €
Côte à l'os pour 2 couverts (1kg200), trilogie de sauces et salade de saison 🍴	89,00 €
Burger des lacs et ses frites fraîches 🍴	24,00 €
Duo de boulets à la sauce liégeoise	22,50 €
Tartare de boeuf haché minute, assaisonnement traditionnel	24,00 €
Suprême de volaille jaune et sa sauce Sambre & Meuse	27,00 €

NOS POISSONS

Dos de cabillaud, cuit sur peau, sauce crème et poireaux	31,00 €
----------------------------------------------------------	---------

NOS PÂTES

Linguine al Ragù bolognese	19,00 €
Raviolis Alla Sorrentina, raviolis de légumes et sa sauce à base de tomate, basilic et mozzarella di buffala 🍴	23,00 €
Penne Al Salmone	23,00 €
Malfadine Al tartufo 🍴	26,00 €

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenailles	3,50 €
Frites fraîches	4,00 €
Gratin dauphinois	4,50 €

NOS DESSERTS

Moelleux au chocolat	11,00 €
Crème brûlée au cuberdon	10,00 €
Trilogie de Sorbet	11,00 €
Dame Blanche	11,00 €
Brésilienne	10,50 €
Banoffee Pie	10,50 €
Pain perdu et sa boule vanille accompagné de pommes caramélisées	11,00 €

MENU ENFANTS

VALABLE POUR LES - 12 ANS

NOS PLATS ENFANTS

Baby Steak, frites fraîches et salade mixte	15,00 €
Spaghetti Bolognese	13,50 €
Poulet pané, frites fraîches et salade mixte	13,50 €

NOS DESSERTS ENFANTS

Une boule de glace au choix (Saveurs disponibles : chocolat, vanille, fraise, moka, etc.)	3,00 €
Deux boules de glace au choix (Saveurs disponibles : chocolat, vanille, fraise, moka, etc.)	5,00 €
Mini dame blanche	7,00 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	3,50€
Double expresso	4,00€
Lungo	3,50€
Cappuccino	4,00€
Décaféiné	3,50€
Latte macchiato	4,50€
Thé de la gamme Vitao <i>Demandez notre boîte à thé afin de connaître toute notre gamme.</i>	4,00€
Chocolat chaud	5,00€
Irish Coffee	10,50€
Également disponible en version Italian (amaretto) - French (Cognac) - Normand (Calvados) - Jamaïcain (Rhum brun) - Ladies (Baileys).	

DIGESTIFS

LIQUEURS

Limoncello	7,00€
Eau de villé Biercée	8,00€
Amaretto Disaronno	8,00€
Baileys	8,00€
Get 27	7,00€
Grappa	8,00€
Cointreau	8,00€
Sambuca	8,00€
Poire William	8,00€
Kalhua	8,00€
Grand Marnier	9,00€
Calvados	9,00€
Cognac VSOP	10,00€
Chartreuse verte	9,00€
Mandarine Napoléon	9,00€

VODKAS

Eristoff Blanche	9,00€
Eristoff Rouge	9,00€
Grey Goose	9,00€

+Soft drink supplement (€2)

RHUMS

Bacardi carta Bianco	9,00€
Bacardi carta Oro	9,00€
Bacardi Spiced	9,00€
Diplomatico	14,00€
Don Papa	11,00€
Rivières des Mats (ananas caramélisés)	11,00€

+Soft drink supplement (€2)

WHISKYS

Jack Daniel's Bourbon	9,00€
Jameson Irish whisky	9,00€
William Lawson scotch	9,00€
Glenmorrangie 10Y Single malt	13,00€
Glenfiddich 15Y Single malt	15,00€

TEQUILAS

Tequila Espolon	9,00€
Don Julio Blanco	13,00€
Don Julio Reposado	15,00€

