



LA BRASSERIE DES LACS

VOUS SOUHAITE LA 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.

Version NL

Version EN



À PARTAGER

Planche apéritive mixte, assortiment de charcuteries et fromages tranchés finement avec une petite salade d'accompagnement.

12€
(2 pers.)

21€
(4 pers.)

Bitterballen ^(10 pièces), assortiment de petites boulettes de viande panées.

10€

Portion de fromage, assortiment de fromages régionaux.

6€

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 (tonic / orange / nature)	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 (rosé, glaçons, sirop de pamplemousse)	6,50€
Pisang NA orange	6,00€

COCKTAILS

Pornstar Martini <i>Vodka, fruits 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€

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</i>	9,00€
Virgin mojito pink <i>Menthe, eau pétillante, citron vert, pomme-cerise, sucre de canne</i>	7,00€

GINs 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€



Nos Gins sont servis avec des tonics de la gamme Schweppes Premium (Pink Pepper - Touch of lime - Hibiscus).

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, multi-fruits, 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€

BIÈRES

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€
Maredous triple 10°	5,50€
Liefmans kriel extra 6°	4,00€
Hoegaarden blanche 4,9°	4,00€
Carlsberg 0°	4,00€



La Braserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

SUGGESTIONS DE L'ÉTÉ

LES ENTRÉES

Carpaccio de boeuf Holstein et copeaux de foie gras	19,00 €
Tagliata d'avocat et crevettes grises	16,00 €

LES PLATS

Côte à l'os Black Angus (650 grammes= 2 couverts) et sa trilogie de sauces et ses frites fraîches	64,00 €
Les moules du moment (voir avec notre chef)	23,00 €

LES DESSERTS

Panna Cotta aux fruits rouges et menthe poivrée	9,50 €
Tiramisu aux Spéculoos	10,50 €

ENTRÉES

	Cassolette de scampis au curry et sa chips de pain	16,00 €
	Duo de croquettes aux 4 fromages et sa garniture de saison	15,00 €
	Duo de croquettes aux écrevisses de la mer du Nord et sa garniture de saison	17,00 €
	Rillettes de thon, pickles, câpres, olives noires et pain croustillant	13,00 €
	Burrata crémeuse, aubergines grillées et jambon de parme	15,00 €

PLATS

Nos moules sont de retour (accompagnées de frites fraîches) :

Marinières	23,50 €
Vin blanc	24,50 €
Crème à l'ail	24,00 €

NOS SALADES

Salade César	22,00 €
Salade Norvégienne	24,00 €
Salade de chèvre chaud	23,00 €

NOS PÂTES

Linguine al Ragù bolognese	19,00 €
Raviolis Alla Sorrentina	23,00 €
Penne Al Salmone	23,00 €

NOS PLATS *(accompagnement au choix)*

Duo de boulets à la sauce liégeoise *	22,00 €
Burger des lacs *	24,00 €
Pavé de bœuf et sa salade de saison *	25,00 €
Tartare de bœuf, haché minute, assaisonnement traditionnel*	22,00 €
Suprême de volaille jaune et sa sauce aux herbes citronnées	26,00 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

SI EXTRA

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

DESSERTS

Moelleux au chocolat maison	12,50 €
Crème brûlée à la coco	9,50 €
Dame Blanche et son chocolat Callebaut	10,50 €
Brésilienne (boules de glace moka, vanille, brisures de noisettes et chantilly)	10,50 €
Colonel à la Vodka (sorbets citron, mandarine et vodka)	11,00 €
Coupe de sorbets (sorbets citron, mandarine et framboise)	9,50 €
Affogato à la vanille et amandes (amaretto, espresso et boule de glace vanille)	10,50 €
Strawberry Sundae (fraises fraîches, boules de glace vanille et fraise, chantilly)	12,00 €

CÔTÉ **POISSON**

Dos de cabillaud, cuit sur peau, sauce crème et poireaux, accompagné de son gratin dauphinois maison. 29€

Filet de bar, cuit à la plancha, huile citronnée et aromatisée au thym, posé sur son lit de légumes et accompagné de ses pommes de terre grenailles. 27€

CÔTÉ **SALADE**

Salade César, poulet pané, croûtons de pain, parmesan, tomates cerises, œuf cuit dur, sauce César et sa laitue du marché. 22€

Salade Norvégienne, saumon fumé, crevettes grises, scampis à l'ail, oignons, vinaigrette citronnée, câpres, tomates et sa laitue du marché. 24€

 Salade de Chèvre Chaud, fromage de chèvre dans sa feuille de brique, miel, tomates, oignons, fruits secs et sa laitue du marché. 23€

CÔTÉ **PÂTES**

Linguine Ragu alla bolognese, recette traditionnelle à base de bœuf, porc et veau. 19€

Penne Al Salmone et vodka, sauce à base de crème, sauce tomate, saumon fumé et de vodka. 23€

 Penne Alla Norma, sauce tomate, aubergines, basilic et sa burrata. 23€

 Raviolis Alla Sorrentina, raviolis de légumes et sa sauce à base de tomate, basilic et mozzarella di buffala. 23€



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

DESSERTS

PETITES DOUCEURS

Pain perdu, glace vanille	10,50€
Moelleux au chocolat	12,50€
Crème brûlée	9,00€
Dame Blanche	10,50€
Brésilienne	10,50€
Palette de sorbets	11,00€
Banoffee Pie	10,50€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	3,50€
Double expresso	4,00€
Lungo	3,50€
Cappuccino	4,00€
Décaféiné	3,50€
Latte macchiato	4,50€
Thés de la gamme Damman	4,00€

Demandez notre boîte à thés afin de connaître toute notre gamme.

Chocolat chaud	5,00€
Irish Coffee	10,50€

Egalement 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€

WHISKYS

Jack Daniels Boubon	9,00€
Jameson Irish whisky	9,00€
William Lawson scotch	9,00€
Glenmorangie 10Y Single malt	13,00€
Glenfiddich 15Y Single malt	15,00€

VODKAS

Eristoff Blanche	9,00€
Eristoff Rouge	9,00€
Grey Goose	14,00€

+Supplément soft (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 brûlée)	11,00€

+Supplément soft (2€)

TÉQUILAS

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



WELCOME TO LA BRASSERIE DES LACS

Let our chef spoil you with simple, refined dishes. Always keen to promote local produce, he's sure to tantalize your taste buds.

The restaurant team



À PARTAGER

Planche apéritive mixte, assortiment de charcuteries et fromages tranchés finement avec une petite salade d'accompagnement.

12€
(2 pers.)

21€
(4 pers.)

Bitterballen ^(10 pièces), assortiment de petites boulettes de viande panées.

10€

Portion de fromages

6€

DRINKS

APÉRITIFS

Apéro des Lacs	10,00€
<i>Rhum brun épicé, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine</i>	
Porto Blanc / Rouge	6,00€
Pineau des charentes	6,50€
Ricard	6,50€
Campari (tonic / orange / nature)	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 (rosé, glaçons, sirop de pamplemousse)	6,50€
Pisang NA orange	6,00€

COCKTAILS

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

MOCKTAILS

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

GINS TONIC

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



Our gins are served with tonics from the Schweppes Premium range (Pink Pepper - Touch of lime - Hibiscus).

SOFTS

Coca-Cola	3,50€
Coca Zéro	3,50€
Sprite	3,50€
Fanta	3,50€
Fuze-Tea	3,50€
<i>Pêche/Pétillant/Camomille</i>	
Minute-Maid	3,50€
<i>Orange, ananas, pomme, pomme-cerise, multi-fruits, tomate</i>	
Ginger Ale - Ginger Beer	5,00€
Schweppes Premium Tonic	5,00€
<i>Hibiscus, touch of lime, pink pepper</i>	
Chaudfontaine plate (50cl)	5,00€
Chaudfontaine pétillante (50cl)	5,00€

BIÈRES

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€
Maredous triple 10°	5,50€
Liefmans kriel extra 6%	4,00€
Hoegaarden blanche 4,9%	4,00€



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

SUMMER SUGGESTIONS

STARTERS

Holstein beef carpaccio with foie gras shavings	19,00 €
Avocado tagliata with shrimp	16,00 €

MAIN COURSE

Black Angus bone-in chop (650grams = 2 place settings) with a trilogy of sauces and fresh French fries	64,00 €
Mussels of the moment (check with our chef)	25,00 €

DESSERTS

Panna Cotta with red berries and peppermint	9,50 €
Speculoos Tiramisu	10,50 €



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE



STARTERS

	Scampi and curry cassolette with bread chips	16,00 €
	Duo of 4-cheese croquettes with seasonal garnish	15,00 €
	Duo of North Sea crayfish croquettes with seasonal garnish	17,00 €
	Tuna rillettes, pickles, capers, black olives and its crispy bread	13,00 €
	Creamy burrata, grilled eggplant and Parma ham	15,00 €

MAIN COURSE

OUR PASTA DISHES

Linguine Ragù à la Bolognese	19,00 €
 Ravioli Alla Sorrentina	23,00 €
Penne Al Salmone	23,00 €

OUR DISHES (CHOICE OF SIDE DISHES)

Duo of meatballs with Liège sauce *	22,00 €
Burger of the lakes *	24,00 €
Our Black Angus pavé and seasonal salad *	25,00 €
Our beef tartare, minced minute, traditional seasoning *	22,00 €
Yellow poultry supreme with lemon herb sauce*	26,00 €
Our sea bass fillet with pan-fried tomato sauce	27,00 €

SIDE DISHES

EXTRA

Potato grenaille	3,50 €
Fresh French fries	4,00 €
Gratin dauphinois	3,50 €



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

DESSERTS

Moelleux au chocolat maison	12,50 €
Coconut crème brûlée	9,50 €
Dame Blanche with Callebaut chocolate	10,50 €
Brésilienne (scoop of mocha ice cream, vanilla, hazelnut chips and chantilly)	10,50 €
Colonel à la Vodka (lemon, mandarin and vodka sorbet)	11,00 €
Sorbet Cup (lemon, mandarin and raspberry sorbet)	9,50 €
Vanilla and almond affogato (amaretto, espresso and scoop of vanilla ice cream)	10,50 €
Strawberry Sundae (fresh strawberry, scoop(s) of vanilla and strawberry ice cream, chantilly)	12,00 €

HOT BEVERAGES

Espresso	3,50€
Double espresso	4,00€
Lungo	3,50€
Cappuccino	4,00€
Decaffeinated	3,50€
Latte macchiato	4,50€
Tea from the VITAO range - Ask for our tea box to find out about our full range.	4,00€
Hot chocolate	5,00€
Irish Coffee - also available in Italian (amaretto) - French (Cognac) - Normand (Calvados) - Jamaican (Dark Rum) - Ladies (Baileys).	10,50€



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

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€

RHUMS

Bacardi carta Bianco	9,00€
Bacardi carta oro	9,00€
Bacardi Spiced	9,00€
Diplomatico	14,00€
Don Papa	11,00€
Rivières du Mât (ananas brulée)	11,00€

+extra (2€)

WHISKYS

Jack Daniels Boubon	9,00€
Jameson Irish whisky	9,00€
William Lawson scotch	9,00€
Glenmorrangie 10Y Single malt	13,00€
Glenfiddich 15Y Single malt	15,00€

VODKAS

Eristoff Blanche	9,00€
Eristoff Rouge	9,00€
Grey Goose	14,00€

+extra (2€)

TÉQUILAS

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



WELKOM BIJ LA BRASSERIE DES LACS

*Laat onze chef u verwennen met ééenvoudige maar verfijnde gerechten.
Steeds bekommerd met het promoten van de streekproducten, zal hij
uw smaakpapillen zonder twijfel prikkelen.*

Het restaurant team.



OM TE DELEN

Gemengd aperitiefplankje, assortiment van dingesneden vleeswaren en kazen met een kleine maaltijdsalade.

12€
(2 pers.)

Bitterballen ^(10 pièces), assortiment van kleine gepaneerde gehaktballetjes

21€
(4 pers.)

Portie kaas

10€

6€

DRINKEN

APÉRITIFS

Apéro des Lacs	10,00€
<i>Gekruide donkere rum, sinaasappelsap, ananassap, grenadinesiroop</i>	
Porto Blanc / Rouge	6,00€
Pineau des charentes	6,50€
Ricard	6,50€
Campari (tonic / orange / nature)	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 (rosé, ijsblokjes, grapefruitsiroop)	6,50€
Pisang NA orange	6,00€

COCKTAILS

Pornstar Martini	14,00€
<i>Wodka, passievrucht, vanille</i>	
Mojito	10,50€
<i>Rum, limoen, munt, suiker, spuitwater</i>	
Mojito fraise	11,50€
<i>Rum, limoen, aardbeien, munt, suiker, spuitwater</i>	
Negroni	13,00€
<i>Campari, bulldog gin, Martini Rosso</i>	
Le Mule du moment	13,50€
<i>Vraag onze obers naar de samenstelling hiervan.</i>	
Maï Tai	14,00€
<i>Donkere rum, witte rum, orgeat siroop, limoen, triple sec</i>	
Golden Chimay	14,00€
<i>Lou» Chimay gin, citroen, suiker en witte Chimay</i>	

MOCKTAILS

L'apéritif sans alcool	8,00€
<i>Sinaasappelsap, ananassap, aardbeiensiroop</i>	
Balicha	8,50€
<i>Mandarijn, limoen, groene thee, suiker, kruiden</i>	
Anaitha	9,00€
<i>Lavendel, kardemom, citroen en yuzu cacaomousse</i>	
Virgin mojito pink	7,00€
<i>Munt, spuitwater, limoen, kersenappel, rietsuiker</i>	

GIN'S TONIC

Bombay Sapphire Dry	11,00€
Malphy citron	13,00€
Gin de Chimay Lou	13,50€
<i>Vlierbloesem, Framboos</i>	
Gin de Chimay Jules	13,50€
<i>Hop en den</i>	
Gin Hendricks	15,00€
Bulldog Gin	14,00€
Botanist 0%	10,00€



Onze gins worden geserveerd met tonics uit het Schweppes Premium assortiment (Pink Pepper - Touch of lime - Hibiscus).

SOFTS

Coca-Cola	3,50€
Coca Zéro	3,50€
Sprite	3,50€
Fanta	3,50€
Fuze-Tea	3,50€
<i>Perzik / Sprankelend / Kamille</i>	
Minute-Maid	3,50€
<i>Orange, ananas, pomme, pomme-cerise, multi-fruits, tomate</i>	
Ginger Ale - Ginger Beer	5,00€
Schweppes Premium Tonic	5,00€
<i>Hibiscus, touch of lime, pink pepper</i>	
Chaudfontaine plate (50cl)	5,00€
Chaudfontaine pétillante (50cl)	5,00€

BIÈRES

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€
Maredous triple 10°	5,50€
Liefmans kriel extra 6°	4,00€
Hoegaarden blanche 4,9°	4,00€
Carlsberg 0°	4,00€



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

ZOMERSUGGESTIES

DE VOORGERECHTEN

Carpaccio van Holstein rundvlees met ganzenleverkrullen	19,00 €
Avocadotagliata met garnalen	16,00 €

DE GERECHTEN

Black Angus kotelet met bot (650gram = 2 lepels) <i>met een trilogie van sauzen en verse frietjes</i>	64,00 €
Mosselen van het moment (vraag onze chef)	25,00 €

DE DESSERTS

Panna Cotta met rode bessen en pepermunt	9,50 €
Tiramisu met speculaas	10,50 €



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE



VOORGERECHTEN

	Scampi en kerrie ovenschotel met broodchips	16,00 €
	Duo van kroketten met 4 kazen en seizoensgarnituur	15,00 €
	Duo van kroketten met Noordzeekreeft en seizoensgarnituur	17,00 €
	Rillette van tonijn, augurk, kappertjes, zwarte olijven en krokant brood	13,00 €
	Romige burrata, gegrilde aubergine en parmaham	15,00 €

GERECHTEN

ONZE PASTA'S

Linguine Ragù à la Bolognese	19,00 €
 Ravioli Alla Sorrentina Penne Al Salmone	23,00 €
Penne Al Salmone	23,00 €

ONZE GERECHTEN (BIJGERECHTEN NAAR KEUZE)

Duo van gehaktballetjes met kurksaus *	22,00 €
De merenburger *	24,00 €
Onze Black Angus steak en seizoenssalade *Onze rundertartaar	25,00 €
Onze tartaar van rundergehakt met traditionele kruiden *	22,00 €
Gele supreme van gevogelte met citroenkruidensaus*	26,00 €
Onze zeebaarsfilet met poeliesaus	27,00 €

BIJGERECHTEN

EXTRA

Aardappel grenaille	3,50 €
Verse frietjes	4,00 €
Gratin dauphinois	3,50 €



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

DESSERTS

Huisgemaakte chocoladetaart	12,50 €
Kokosnoot crème brûlée	9,50 €
Dame Blanche met Callebaut chocolade	10,50 €
Brésilienne (bolletje mokka-ijs, vanille, stukjes hazelnoot en slagroom)	10,50 €
Kolonel à la Vodka (sorbet van citroen, mandarijn en wodka)	11,00 €
Coupe de sorbet (sorbet van citroen, mandarijn en framboos)	9,50 €
Vanille en amandel affogato (amaretto, espresso en bolletje vanille ijs)	10,50 €
Strawberry Sundae (verse aardbeien, bolletje vanille- en aardbeienijs, slagroom)	12,00 €

WARMER DRANKEN

Espresso	3,50€
Dubbele espresso	4,00€
Lungo	3,50€
Cappuccino	4,00€
Caféïnevrij	3,50€
Latte macchiato	4,50€
Thee uit het VITAO-assortiment - <i>Vraag naar onze theedoos voor meer informatie over ons assortiment.</i>	4,00€
Warme chocolademelk	5,00€
Irish Coffee - <i>Ook verkrijgbaar in Italiaans (amaretto) - Frans (Cognac) - Normandisch (Calvados) - Jamaicaans (Dark Rum) - Dames (Baileys).</i>	10,50€



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

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€

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 (verbrande ananas)	11,00€

+extra frisdrank (2€)

WHISKYS

Jack Daniels Boubon	9,00€
Jameson Irish whisky	9,00€
William Lawson scotch	9,00€
Glenmorrangie 10Y Single malt	13,00€
Glenfiddich 15Y Single malt	15,00€

VODKAS

Eristoff Blanche	9,00€
Eristoff Rouge	9,00€
Grey Goose	14,00€

+ extra frisdrank (2€)

TÉQUILAS

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