



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€

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€

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€

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€
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

Délices de la mer

Anneaux de calamar croustillants à la romaine, accompagnés d'une sauce tartare.

Ou

Vitello tonnato

Fines tranches de carpaccio de veau, sauce onctueuse au thon et mayonnaise, relevée de câpres croquants.

★★

PLATS

Burger grec gourmand

Savoureux burger d'agneau, agrémenté de feta fondante, sauce à l'ail, tomates juteuses, oignons croquants et laitue fraîche.

Ou

Ravioli au trésor marin

Raviolis garnis de chair de crabe, servis avec une sauce tomate parfumée, olives noires de Taggiasca, câpres et ricotta salée.

★★

DESSERTS

Crème brûlée à l'orange

Une version ensoleillée du classique, au parfum délicat d'agrumes.

Ou

Douceur provençale

Panna cotta à la lavande, coulis de mangue exotique, crumble croustillant et sorbet framboise rafraîchissant.



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€

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€

+Soft drink supplement (€2)

