



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€ |

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

Parmentier de confit de canard

Ou

Tartare de saumon et avocat

**

PLATS



Raviolis à la truffe noire, fondue de gorgonzola et crumble aux noix

Ou



Civet de marcassin au vin rouge et sa purée de pomme de terre

**

DESSERTS

Tiramisu aux pistaches

Ou

Sablé au citron



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€ |

