EST 2020

LA BRASSERIE DES LACS

"POUR GRIGNOTER À L'APÉRITIF" DU BOUT DES DOIGTS

CROUSTILLANTS DE CREVETTE *Sauce chili-garlic* 16€

CROQUE BIKINI *Jambon Ibérico, mozzarella, tartufata, basilic* 16€

POULET KARAAGE *Sauce barbecue revisitée* 16€

DIPS MEDITERRANÉENS *Houmous, tzatziki, baba ganoush, pain pitta et pain libanais* 16€

NOS ENTRÉES FROIDES

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES 21€
crème iodée aux huitre, kiwi, concombre, criste-marine

SAUMON BØMLO EN GRAVLAX 19€
Betterave rouge, moutarde douce, chlorophylle d'aneth, pickles de concombre

NOS ENTRÉES CHAUDES

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES 18€
Persil frit et citron (2 pièces)

CROQUETTES AU FROMAGE DE CHIMAY 17€
Persil frit et citron (2 pièces)

OCTOPUS GRILLÉ 21€
Relish chorizo, chips patates douces

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS 22€
Stracciatella, épinards, beurre noisette

PAIN BAO AU PORC FONDANT 18€
Sauce plum, concombre, poireau, sésame, cacahuète, coriandre

NOS PLATS

NOS TARTARES

TARTARE DE BOEUF *À préparer par vos soins, frites, salade* 26€

TARTARE DE THON *Préparé maison, frites, salade* 29€

TERRE ET MER

HAMBURGER DE BOEUF WAGYU 30€
Sauce américaine, tomate, oignons, bacon, cheddar, salade , frites

MIJOTÉ DE POULARDE "FACON VOL AU VENT" 30€
Poularde fermière, boulette de veau et champignons des bois

BOULETS À LA LIÉGEOISE *Garniture au choix* 25€

PAIN DE VIANDE *Chicons confits à la truffe, Grenailles* 24€

FILET DE CHEVREUIL FACON ARLEQUIN 43€
Miso, soubise, agrumes, poires, gratin dauphinois

BOEUF OU CREVETTES CURRY ROUGE 28€
Noodles, citronnelle, kaffir, légumes verts, basilic thaï

TARTIFLETTE REBLOCHON 28€
salade de blé, pomme, noix

TAJINE DE POISSONS FACON BOUILLABAISSE 32€
Rouille, fromage, pain toasté

DOS DE SAUMON BÖMLO TERIYAKI 28€
Légumes verts, oignons frits, sésame, coriandre

TOFU TERIYAKI 28€
Légumes verts, oignons frits, sésame, coriandre

AU GRILL

ONGLET DE BOEUF 34€
sauce échalote

PAVÉ DE BOEUF 28€

RIBEYE DE BOEUF (300GR) 37€

PORC IBÉRICO-PLUMA 30€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Tous nos plats "du Grill" sont accompagnés d'une salade composée et d'une garniture au choix

SAUCES 6€

- *Chimichurri*
- *Béarnaise*
- *Roquefort*
- *Poivre vert flambé*
- *Archiduc*

GARNITURES

- *Frites*
- *Purée de pommes de terre au beurre*
- *Cocotte de légumes*
- *Mesclun*
- *Riz Basmati*
- *Gratin dauphinois*

POUR LES P'TITS BOUT'CHOU

BOULET À LA LIÉGEOISE 16€

COQUILLETTES JAMBON FROMAGE 14€

FISH STICKS, GARNITURE AU CHOIX 14€

POUR TERMINER EN DOUCEUR

DAME BLANCHE 13€
glace vanille, chocolat chaud et chantilly

BRÉSILIENNE 13€
glace moka, caramel et chantilly

COLONEL 14€
sorbet citron et vodka

RIZ AU LAIT DE NOTRE ENFANCE 13€
caramel au beurre salé

MOUSSE AU CHOCOLAT 13€

CRUMBLE AUX POMMES 13€
avec boule de glace vanille

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 15€

NOTRE MENU 60€

SAUMON BØMLO GRAVLAX
Betterave rouge, moutarde douce, chlorophylle d'aneth pickles de concombre

DUO DE CROQUETTES CREVETTES & CHIMAY
Persil frit et citron

PAIN BAO AU PORC FONDANT
Sauce plum, concombre, poireau, sésame, cacahuète, coriandre

RISOTTO AU CHAMPIGNONS DES BOIS
Stracciatella, épinards, beurre noisette

PAIN DE VIANDE
Chicons confits à la truffe, Grenailles

DOS DE SAUMON BØMLO TERIYAKI
Légumes verts, oignons frits, sésame, coriandre

MOUSSE AU CHOCOLAT

DAME BLANCHE
Glace vanille, chocolat, chantilly

CRUMBLE AUX POMMES
Avec boule de glace vanille

SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES, N'HÉSITEZ PAS À VOUS ADRESSER AU PERSONNEL DE SALLE.

BON APPETIT

HTTPS://GOLDENLAKESHOTEL.BE/

WIFI: GOLDENLAKESGUEST
FREE-WIFI

EST 2020

LE PETIT VERRE

L'ÉDITION DÉSALTÉRANTE DU JOUR – CARTE DES BOISSONS

UNE SOIF À ÉTANCHER?
NOS EAUX & SODAS

Coca-cola / Zéro	3,50 €
Sprite / Fanta	3,50 €
Fuze-Tea (pêche / pétillant)	3,50 €
Looza (orange / ananas / pomme / pomme-cerise / multi-fruits / tomate)	3,50 €
Schweppes Premium Tonic (hibiscus / touch of lime / pink pepper / white peach / ginger ale / ginger beer/Basilic citron)	5,00 €
Chaudfontaine 50cl (plate / pétillante)	6,00 €

L'HEURE DE L'APÉRO
À DÉGUSTER EN OUVERTURE DE FESTIN OU JUSTE POUR LE PLAISIR

Verre de vin maison (rouge / blanc / rosé)	7,00 €
Martini (rosso / bianco)	7,00 €
Porto (blanc/ rouge)	6,00 €
Pineau des Charentes	7,00 €
Ricard	7,00 €
Campari (tonic / orange / nature)	7,50 €
Kir vin blanc	6,50 €
Lillet rosé tonic	7,50 €
Rosé piscine *Rosé, glaçons, sirop de pamplemousse*	6,50 €
Picon vin blanc	7,00 €
Pisang Ambon orange	7,00 €
Coupe de Cava	7,00 €
Kir mousseux	7,50 €
Apéro des lacs *Rhum brun épicé, jus d'orange, jus d'ananas, purée de fraise, citron vert*	10,50 €
Apérol Spritz	10,50 €
Hugo Spritz	11,50 €
Coupe de Champagne	12,00 €

GINS & TONICS
QUAND LA BOTANIQUE RENCONTRE LA FINESSE

Bombay Sapphire Dry	11,00 €
Gin de Chimay Lou *sureau, framboise*	13,50 €
Gin de Chimay Jules *houblon, pin*	13,50 €
Gin Hendricks	15,00 €
Bulldog Gin	14,00 €
Monkey 47	15,00 €
Arduenna Gin	14,50 €

**Schweppes Tonic au choix parmi notre sélection*

BULLES DE CARACTÈRE
BIÈRES SPÉCIALES ET TRAPPISTES

Cristal à la pression (25cl)	3,50€
Chimay Jaune 6,5°	6,00€
Chimay Blanche 8°	6,00 €
Chimay Verte 10°	7,50 €
Chimay Bleue 9°	6,50 €
Fagnes blonde 7,5°	5,00 €
Blanche de Namur IPA 5,6°	6,00 €
Orval 6,2°	7,00 €
Ducassis Bio° 3°	6,00 €
Bertinchamps 0°	5,00 €

La Chimay est brassée par des moines trappistes... et une partie des bénéfices est reversée à des œuvres caritatives !

MOCKTAILS & AUTRES MALICES
LE PLAISIR DU COCKTAIL SANS L'IVRESSE

Mocktail des lacs *Jus d'orange, jus d'ananas, purée de fraise, citron vert*	8,00 €
Virgin Mojito Pink *Menthe, eau pétillante, citron vert, pomme-cerise, sucre de canne*	7,00 €
Virgin Strawberry Mojito x Vanilla *Citron vert, menthe, purée de fraises, sirop de vanille, sucre de canne, eau pétillante*	8,00 €
Virgin Colada *Purée de coco, jus d'ananas*	7,50 €

NOS VINS AU VERRE

	Verre	50cl.	75 cl
Nos Blancs:			
Fruto Noble (Espagne)	7,00 €	18,00 €	29,00 €
Chablis, Frères Dampt	12,00€		
Domaine de Perchade (Landes)	9,00€		
Nos rouges:			
Terres Falmet (Saint-Chinian)	7,00€	18,00€	28,00€
Coeur de Pinot (Bourgogne)	9,00€		
Primitivo domaine Caiaffa	12,00€		
Notre rosé:			
Tui (Provence)	7,00€	18,00€	28,00€

COCKTAILS & DÉTOURS SPIRITUELS
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Mojito 10,50 €
Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante

Mojito Strawberry x Vanilla 11,50 €
Rhum, citron vert, menthe, purée de fraise, liqueur de vanille, sucre de canne, eau pétillante

Negroni signature 13,00 €
Gin "Jules" de Chimay (houblon), vermouth, campari, orange séchée

Basil Smash Cucumber 13,50 €
Hendricks Gin, Cordial basilic, sirop de concombre, citron vert

Pornstar Martini
Champagne, vodka, fruit de la passion, vanille 14,00 €

Golden Chimay
Gin "Lou" de Chimay, citron, sucre et Chimay Blanche 14,00 €

Sexy Chouke
Vodka Grey Goose, St-Germain, citron vert, sirop de fraise, eau pétillante, sucre de canne 14,00 €

Maï Taï du lac
Rhum blanc, rhum de Chimay brun épicé, cointreau, orgeat, citron vert 16,00 €

Cocktail du moment
Renseignez-vous auprès de nous afin de connaître la composition de celui-ci 14,00 €

LA CHRONIQUE DE RHUM
Un tour du monde en quelques gorgées

Bacardi carta Blanca	9,00 €
Bacardi carta Oro	9,00 €
Bacardi Spiced	9,00 €
Diplomatico	14,00 €
Don Papa	11,00 €
Rivières du Mat (ananas caramélisés)	11,00 €
Soft drink supplément	+ 2,00 €

Ti'Punch sur demande (+1,5€).

NOS WHISKY ET AUTRES ECLATS DE MALTS

Jack Daniel's Tennessee Whiskey	9,00 €
Jameson Irish whiskey	9,00 €
William Lawson's scotch	9,00 €
Glennmorrangie 10Y Single malt	13,00 €
Glennfiddich 15Y Single malt	15,00 €

NOS TEQUILAS ET ESPRITS D'AGAVE
LE MEXIQUE DANS UN VERRE – ENTRE TRADITION, FEU ET FINESSE.

Tequila Espolon	9,00 €
Don Julio Blanco	13,00 €
Don Julio Reposado	15,00 €
Mezcal Casamigos	11,00€

NOS VODKAS & ESPRITS DU NORD
Pureté glacée, finesse cristalline.

Eristoff Blanche	9,00 €
Grey Goose	12,00 €
Soft drink supplément	+ 2,00 €

BOISSONS CHAUDES & INSTANTS RÉCONFORT
POUR UNE PAUSE DOUCE, INTENSE OU RÉCONFORTANTE.

Espresso	3,50 €
Lungo	3,50 €
Décaféiné	3,50 €
Double espresso	4,00 €
Cappuccino	4,50 €
Thé de la gamme Vitao	4,00 €
Demandez notre boîte à thé afin de connaitre toute notre gamme	
Latte macchiato	5,00 €
Chocolat chaud	6,00 €
Chocolat chaud Amaretto / Baileys	7,00 €
Irish Coffee Également disponible en version Italian (Amaretto) / French (Cognac) / Normand (Calvados) / Jamaïcan (Rhum brun) / Ladies (Baileys)	11,50 €