



EST 2020

LA BRASSERIE DES LACS

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

CROUSTILLANTS DE CREVETTE <i>Sauce chili-garlic</i>	16€	POULET KARAAGE <i>Sauce barbecue revisitée</i>	15€
CROQUE BIKINI <i>Jambon Ibérico, mozzarella, tartufata, basilic</i>	16€	BROCOLINETTES <i>Jalapenos, bubu arare, basilic, citron et gel de coco</i>	15€

NOS ENTRÉES FROIDES

JAMBON IBERICO	18€
<i>Tomagrec, pain cristal</i>	
HAMACHI DE SAUMON	16€
<i>texture de tomate zebra, fenouil, aneth, wasabi</i>	
SALADE DE CANARD LAQUÉ CROUSTILLANT	23€
<i>Mangue, combava, oignons rouges, pastèque, cajou, menthe, coriandre</i>	
BURATTA	19€
<i>Avocat brûlé, tomate, concombre, melon, pastèque, fraise, pain sarde</i>	
SALADE CÉSAR DE POULARDE FERMIÈRE	19€
<i>Epices cajun, vinaigrette crémeuse d'anchois, parmesan, bacon, croûtons</i>	
VELOUTÉ GASPACHO	17€
<i>Crevettes d'Argentine au robata et chlorophylle basilic</i>	

NOS ENTRÉES CHAUDES

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES	18€
<i>Persil frit et citron (2 pièces)</i>	
CROQUETTES AU FROMAGE DE CHIMAY	16€
<i>Persil frit et citron (2 pièces)</i>	
OCTOPUS AU ROBATA	21€
<i>Relish chorizo, chips patates douces</i>	
MOULES DE BOUCHOT	19€
<i>Mousseline coco, curry, coriandre, combava</i>	

AU ROBATA GRILL

BAVETTE DE BOEUF	28€
MIX GRILL MIN 2PERS, "TERRE & MER"	35€ pp
<i>Onglet, Pluma, crevettes d'Argentine, dos de saumon</i>	
PAVÉ DE BOEUF	27€
RIBEYE DE BOEUF (300GR)	29€
PORC IBÉRICO-PLUMA	29€
COQUELET LAQUÉ SAUCE HOISIN	27€

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Tous nos plats "Au Robata Grill" sont accompagnés d'une salade sucrine

SAUCES

• Chimichurri	5€
• Béarnaise	6€
• Poivre vert flambé	5€
• Choron	6€

GARNITURES

• Frites	4€
• Purée de pommes de terre au beurre	4€
• Cocotte de légumes	7€
• Salade sucrine, sauce César	6€
• Riz Basmati	4€

NOS PLATS

NOS TARTARES

TARTARE DE BOEUF	24€
<i>Façon américain, frites, sucrine César</i>	
TARTARE DE THON	29€
<i>Façon américain, frites, sucrine César</i>	

TERRE ET MER

HAMBURGER DE BOEUF	29€
<i>Sauce américaine, tomate, oignons, bacon, cheddar, salade, frites</i>	
MIJOTÉ DE POULARDE "FACON VOL AU VENT"	28€
<i>Poularde fermière, boulette de veau et boutons de Paris</i>	
BOULETS À LA LIÉGEOISE	24€
<i>Garniture au choix</i>	
BOEUF OU CREVETTES CURRY ROUGE	26€
<i>Noodles, citronnelle, kaffir, légumes verts, basilic thaï</i>	
DOS DE CABILLAUD RÔTI	32€
<i>Beurre yuzu, ratte, pointes vertes, wasabi, coquillages</i>	
SOLETTE DE NOS CÔTES MEUNIÈRE	35\$
DOS DE SAUMON BÖMLO TERIYAKI	28€
<i>Légumes verts, oignons frits, sésame, coriandre</i>	
TOFU TERIYAKI	26€
<i>Légumes verts, oignons frits, sésame, coriandre</i>	

POUR LES P'TITS BOUT'CHOU

BOULET À LA LIÉGEOISE	16€
COQUILLETES JAMBON FROMAGE	14€
FISH STICKS, GARNITURE AU CHOIX	14€



POUR TERMINER EN DOUCEUR

DAME BLANCHE <i>glace vanille, chocolat chaud et chantilly</i>	13€	GRATIN DE FRAISES <i>glace amande et citron</i>	15€
BRÉSILIENNE <i>glace moka, caramel et chantilly</i>	13€	ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	15€
COLONEL <i>sorbet citron et vodka</i>	14€		
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES <i>Hibiscus, basilic</i>	15€	TARTELETTE SOUFFLÉE AU CHOCOLAT <i>glace caramel</i>	13€
FRAÎSE MELBA <i>glace vanille et fraise, fraises fraîches et chantilly</i>	15€		

NOTRE MENU 60€

HAMACHI DE SAUMON

texture de tomate zebra, fenouil, aneth et wasabi

DUO DE CROQUETTES CREVETTES & CHIMAY

SALADE CÉSAR DE POULARDE FERMÈRE

épices cajuns, vinaigrette crémeuse d'anchois, parmesan, romaine, bacon et croûtons

TOFU TERIYAKI

Légumes verts, oignons frits, sésame, coriandre

PLUMA IBERICO

DOS DE CABILLAUD RÔTI

Beurre yuzu, ratte, pointes vertes, wasabi et coquillage

FRAÎSE MELBA

Glace vanille et fraise, fraises fraîches et chantilly

DAME BLANCHE

Glace vanille, chocolat, chantilly

TARTELETTE AU CHOCOLAT SOUFFLÉ

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

VEGETARIEN 

NOIX 

LACTOSE 

GLUTEN 

BON APPETIT

[HTTPS://GOLDENLAKESHOTEL.BE/](https://goldenlakeshotel.be/)

WIFI: GOLDENLAKESGUEST
FREE-WIFI



POUR TERMINER EN DOUCEUR

DAME BLANCHE <i>vanilla ice cream, hot chocolate, chantilly</i>	13€	STRAWBERRIES GRATIN <i>almond ice cream and lime</i>	15€
BRÉSILIENNE <i>cofee ice cream, caramel, chantilly</i>	13€	SELECTION OF AGED CHEESES	15€
COLONEL <i>sorbet citron et vodka</i>	14€	CHOCOLATE SOUFFLÉ TARTLET <i>caramel ice cream</i>	13€
RED BERRY PAVLOVA <i>Hibiscus, basil</i>	15€		
STRAWBERRY MELBA <i>vanilla and strawberry ice cream, fresh strawberries, chantilly</i>	15€		

NOTRE MENU 60€

HAMACHI DE SAUMON

Textures of zebra tomato, fennel, dill, and wasabi

CROQUETTE DUO PRAWNS & CHIMAY CHEESE

FARM-REARED POULARDE CAESAR SALAD

Cajun spices, creamy anchovy dressing, Parmesan, bacon, and croutons

TOFU TERIYAKI

Green vegetables, fried onions, sesame, and coriander

PLUMA IBERICO

ROASTED COD LOIN

Yuzu butter, Ratte potatoes, green tips, wasabi, and shellfish

STRAWBERRY MELBA

vanilla and strawberry ice cream, fresh strawberries, chantilly

DAME BLANCHE

vanilla ice cream, hot chocolate, chantilly

CHOCOLATE SOUFFLÉ TARTLET

IF YOU HAVE ANY QUESTIONS REGARDING ALLERGENS, PLEASE DO NOT HESITATE TO ASK A MEMBER OF OUR SERVICE STAFF.

VEGETARIEN 

NOIX 

LACTOSE 

GLUTEN 

BON APPETIT

[HTTPS://GOLDENLAKESHOTEL.BE/](https://goldenlakeshotel.be/)

WIFI: GOLDENLAKESGUEST
FREE-WIFI



OM ZACHT AF TE SLUITEN

DAME BLANCHE	Vanille-ijs, chocolade en slagroom	13€	AARDBEIENGRATIN	15€
BRÉSILIENNE	Moka-ijs, caramel en slagroom	13€	Amandelijs en limoen	
COLONEL	Citroen-sorbet en vodka	14€	KAASBORD MET GERIJPTE	15€
PAVLOVA MET ROOD FRUIT		15€	KAZEN	
AARDBEIEN MELBA		15€	SOUFFLÉ-TARTELETJE MET CHOCOLADE	13€
	Vanille- en aardbeienijs, verse aardbeien en slagroom		Caramel-ijs	

NOTRE MENU 60€

Hamachi van zalm
Textuur van zebra-tomaat, venkel, dille en wasabi
DUO VAN KROKETTEN GARNAAL & CHIMAY KAAS

SALADE DE CANARD LAQUÉ CROUSTILLANT
Sauce Hoisin plum, agrumes, jeunes pousses, noix de cajun, grenade, coriandre, menthe et lime

TOFU TERIYAKI 

Groene groenten, gefrituurde uien, sesam en koriander

PLUMA IBERICO

GEROOSTERDE KABELJAUWRUG
Yuzuboter, ratte-aardappelen, groene aspergepunten, wasabi en schelpdieren

AARDBEIEN MELBA

Vanille- en aardbeienijs, verse aardbeien en slagroom

DAME BLANCHE

Vanille-ijs, chocolade en slagroom

SOUFFLÉ-TARTELETJE MET CHOCOLADE

HEEFT U VRAGEN OVER ALLERGENEN? AARZEL DAN NIET OM ONS ZAALPERSONEEL AAN TE SPREKEN.

VEGETARIEN 

NOIX 

LACTOSE 

GLUTEN 

BON APPETIT

[HTTPS://GOLDENLAKESHOTEL.BE/](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 €
Minute-Maid (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	6,50 €
<i>Rosé, glaçons, sirop de pamplemousse</i>	
Picon vin blanc	7,00 €
Pisang Ambon orange	7,00 €
Coupe de Cava	7,00 €
Kir mousseux	7,50 €
Apéro des lacs	10,50 €
<i>Rhum brun épicié, jus d'orange, jus d'ananas, purée de fraise, citron vert</i>	
Apérol Spritz	10,50 €
Hugo Spritz	11,50 €
Coupe de Champagne	12,00 €

GIN & 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

Chimay Dorée à la pression (33cl)	5,00€
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 €
Fagnes Blood 7°	5,00 €
Orval 6,2°	7,00 €
Ducassis Bio°	6,00 €
Bertinchamps 0°	6,00 €

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

NOS VINS AU VERRE

<u>Nos Blancs:</u>	Verre	50cl.	75 cl
Les Deux Tours	7,00 €	19,00 €	29,00 €
Petit Chablis	12,00€		
Vouvray	9,00€		

<u>Nos rouges:</u>	Verre	50cl.	75 cl
Cuvée Prunelle	7,00€	18,00€	28,00€
Gamay Baron Briare	9,00€		
Vin du moment	12,00€		
<u>Notre rosé:</u>	Verre	50cl.	75 cl
Cuvée Prunelle	7,00€	18,00€	28,00€



COCKTAILS & DÉTOURS SPIRITUELS

À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Mojito	10,50 €
<i>Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, eau pétillante</i>	
Mojito Strawberry x Vanilla	11,50 €
<i>Rhum, citron vert, menthe, purée de fraise, liqueur de vanille, sucre de canne, eau pétillante</i>	
Negroni signature	13,00 €
<i>Gin "Jules" de Chimay (houblon), vermouth, campari, orange séchée</i>	
Basil Smash Cucumber	13,50 €
<i>Hendricks Gin, Cordial basilic, sirop de concombre, citron vert</i>	
Pornstar Martini	14,00 €
<i>Champagne, vodka, fruit de la passion, vanille</i>	
Golden Chimay	14,00 €
<i>Gin "Lou" de Chimay, citron, sucre et Chimay Blanche</i>	
Sexy Chouke	14,00 €
<i>Vodka Grey Goose, St-Germain, citron vert, sirop de fraise, eau pétillante, sucre de canne</i>	
Maï Taï du lac	16,00 €
<i>Rhum blanc, rhum de Chimay brun épicé, cointreau, orgeat, citron vert</i>	
Cocktail du moment	14,00 €
<i>Renseignez-vous auprès de nous afin de connaître la composition de celui-ci</i>	

NOS VODKAS & ESPRITS DU NORD

Pureté glacée, finesse cristalline.

Eristoff Blanche	9,00 €
Grey Goose	12,00 €
<i>Soft drink supplément</i>	+ 2,00 €

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 €
<i>Soft drink supplément</i>	+ 2,00 €
TiPunch 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 €

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 €
<i>Demandez notre boîte à thé afin de connaître toute notre gamme</i>	
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) / Jamaïcain (Rhum brun) / Ladies (Baileys)	11,50 €



EST 2020



LA REVUE DES VINS



COTE BULLES

QUAND L'EFFERVESCENCE DEVIENT L'ELEGANCE

CAVA MASIA DE LUZ, BRUT

Notes de pomme verte, pamplemousse, biscuit et miel. Parfait apéritif.

PERLE DE WALLONIE, DOMAINE DU CHENOY

Méthode traditionnelle belge raffinée, bulles fines, notes de pomme verte et fleurs blanches. Élégant et local.

JOEL FALMET "LES PARCELLES" CHAMPAGNE, BRUT

Champagne gastronomique composé des 3 cépages historiques de l'appellation. Les pinots étant majoritaires, ils lui confèrent une belle gourmandise.

AU VERRE 12CL. BOUTEILLE 75CL

7€ 35€

9€ 49€

12€ 89€

CÔTÉ ROSÉ

Fraîcheur, légèreté et soleil en bouteille.

AU VERRE 12CL. ½ CARAFE 50CL. BOUTEILLE 75CL

NOTRE VIN MAISON, Cuvée Prunelle rosé

ICôtes de Provence Rosé Pâle, nez abricots et pêches

7€ 19€ 29€

PROVENCE

ESTANDON "HÉRITAGE"

Belle robe pétale de rose pâle, bouquet floral avec des nuances de fruits blancs, bouche ronde, soyeuse et élégante.

34€

COTE BLANC

Fraîcheur, minéralité, arômes en clair-obscur.

AU VERRE 12CL. ½ CARAFE 50CL. BOUTEILLE 75CL

NOTRE VIN MAISON, Les Deux Tours

7€ 18€ 28€

PETIT CHABLIS

12€

VOUVRAY

9€

ALSACE

PINOT GRIS D'ALSACE, KUEHN

Délicatement fumé avec quelques notes de fruits, comme l'abricot et la pêche de vigne. Parfait avec une volaille en sauce et du foie gras

34€



COTE BLANC

Fraîcheur, minéralité, arômes en clair-obscur.

BOUTEILLE 75CL

BOURGOGNE

PETIT CHABLIS REGNARD 2023 46€
Chardonnay, intense, aromatique et onctueux.

CHABLIS GRAND REGNARD 2024 72€
Aromes orange, citron, pamplemousse. Onctueux et structuré en bouche.

POUILLY-FUISSÉ "VIEILLES VIGNES", DOMAINE GUERRIN & FILS 58€
Très belles notes de noix avec un petit côté fleuri. Bel équilibre.

VÉZELAY, LE CLOS RÉGNARD 36€
Sec et frais avec des arômes de pomme, poire, fleurs blanches.

CLOS DU CROMIN, MEURSAULT 90€
Pointe de citron confit avec un côté brioché. Parfait avec du poisson gras.

LOIRE

VOUVRAY MARC BRÉDIF 2024 34€
Chenin blanc aux notes poire et pêche. Légère sucrosité.

POUILLY FUMÉ DE LADOUCETTE 2023 58€
Sauvignon blanc, arômes de fruits tropicaux avec notes d'agrumes.

SANCERRE BLANC, COMTE LAFOND, 2024 60€
Notes mentholées & belle fraîcheur, léger bois, belle minéralité.

CÔTE DU RHÔNE

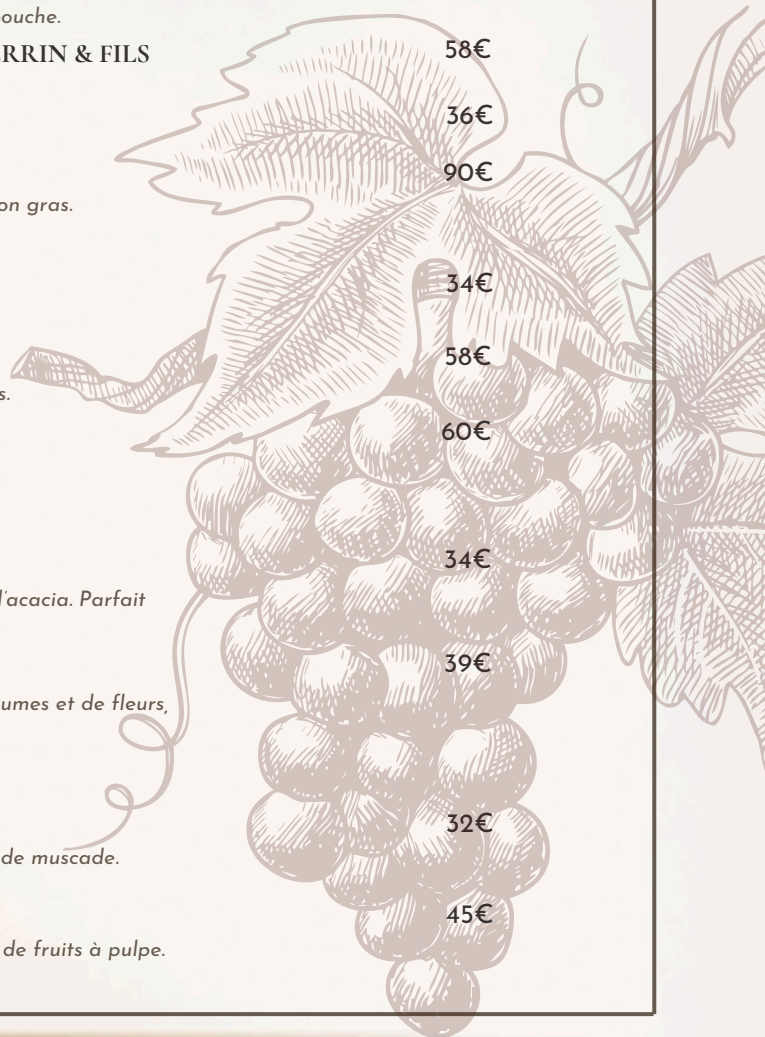
CAPRICES D'ANTOINE OGIER 34€
Nez intense avec des arômes de fleurs blanches, violette et miel d'acacia. Parfait avec de la viande blanche, poissons et gratins

PIQUE BASSE ATOUT DU PIQUE, ROAIX (BIO) 39€
Vin blanc bio élégant, aux arômes de fruits à chair blanche, d'agrumes et de fleurs, avec une belle fraîcheur et une finale minérale.

VINS DU MONDE

PINOT GRIGIO, DOC VENEZIE, ITALIE 32€
Nez intense et élégant, aux senteurs de fleurs d'acacia et de noix de muscade. Parfait avec des crustacés, croquettes aux crevettes.

VIGNE DU BARON TARTEGNIN, SUISSE 2023 45€
Élégant, texture soyeuse. Bouquet complexe de fleurs blanches et de fruits à pulpe.



COTE ROUGE

Fraîcheur, minéralité, arômes en clair-obscur.

AU VERRE 12CL. ½ CARAFE 50CL. BOUTEILLE 75CL

NOTRE VIN MAISON, CUVÉE PRUNELLE ROUGE	7€	18€	28€
GAMAY BARON BRIARE	9€		
VIN DU MONDE	12€		

ALSACE

PINOT NOIR D'ALSACE, BIO, KUEHN	22€	34€
<i>Nez fruits rouges et noirs, tanique et structure boisée</i>	0,37cl	0,75cl

BORDEAUX

CHÂTEAU LES AUBLINES, BLAYE	34€
<i>Souple et fruité. Notes de fruits rouges mûrs, tanins fondus. Accessible et gourmand.</i>	

CHATEAU BELLES-GRAVES, LANDE DE POMEROL	65€
<i>Vin charmeur, aux notes de cerises noires, épices douces et moka. Rond, soyeux, typique de Lalande-de-Pomerol</i>	



COTE ROUGE

Fraîcheur, minéralité, arômes en clair-obscur.

BOUTEILLE 75CL

CHARMES DE KIRWAN, MARGAUX, 3ÈME CRU 92€
Margaux tout en finesse, aux arômes de fruits noirs, violette et boisé fondu. Élégant, souple et équilibré.

MARQUIS DE MORES SAINT-ÉMILION 60€
Structure élégante, arômes de fruits noirs, touche boisée.

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

MERCUREY, REGNARD 2023 54€
Notes de fruits rouges, de cerise, d'épices et tabac.

GEVREY-CHAMBERTIN, REMOISSENET PÈRE ET FILS 98€
profond et structuré. Notes de cerise noire, sous-bois et épices. Belle longueur et élégance typique de Gevrey.

MOULIN À VENT, REGNARD 2023 38€
Senteur de fruits rouges et de vanille.

LOIRE

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL MARC BREDIF 35€
Cabernet franc frais et léger, Arômes de Fruits rouges croquants

SANCERRE ROUGE 2022 COMTE LAFOND 48€
Élégant et Fruité. Arômes de cerise, framboise et épices légères

GAMAY BARON BRIARE 2023 32€
Arômes de petits fruits rouges frais comme la fraise et la cerise

CHINON MARC BRÉDIF 27€
Arômes de fruits intenses et raffinés, touche de musc.

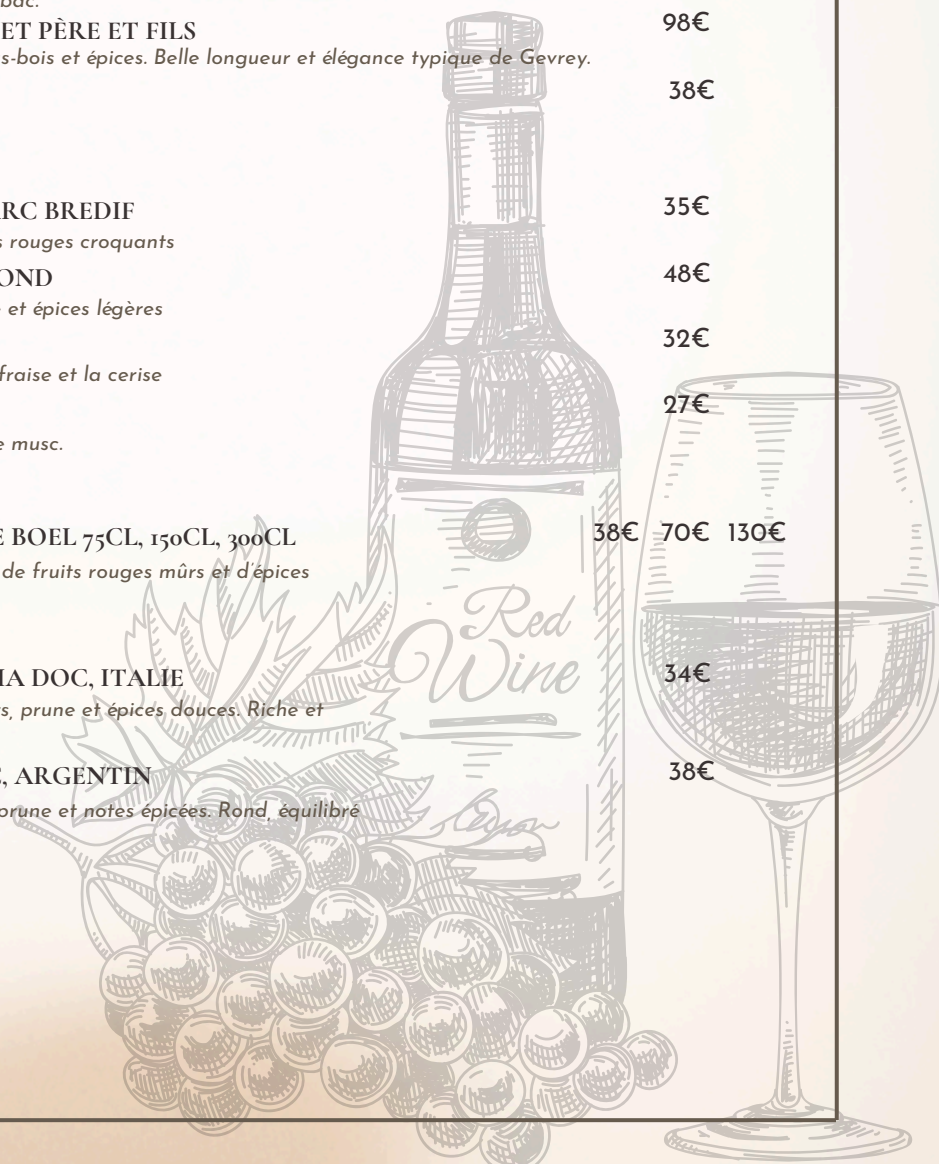
RHÔNE

LE GRAS C'EST LA VIE ! DOMAINE DE BOEL 75CL, 150CL, 300CL 38€ 70€ 130€
Vin rouge bio, généreux et expressif, aux notes de fruits rouges mûrs et d'épices

VINS DU MONDE

PAOLOLEO PRIMITIVO DI MANDURIA DOC, ITALIE
Puissant et généreux. Notes de fruits noirs mûrs, prune et épices douces. Riche et chaleureux en bouche.

DOMAINE BOUSQUET, BIO, MALBEC, ARGENTIN 38€
Malbec bio intense et fruité. Arômes de mûre, prune et notes épicées. Rond, équilibré et élégant.



HOT NEWS !

Boire du vin avec modération, c'est aussi profiter de ses vertus ! Riche en antioxydants, il peut contribuer à la santé cardiovasculaire et au bien-être général. Alors, à votre santé, et savourez chaque verre comme un petit plaisir de la vie !

