



EST 2020

LA BRASSERIE DES LACS



LA BRASSERIE DES LACS



LA BRASSERIE DES LACS

POUR GRIGNOTER À L'APERITIF

CROUSTILLANT DE CREVETTE <i>sauce chili-garlic</i>	14€	POULET KARAAGE <i>sauce barbecue</i>	15€
HOUMOUS POIS-CHICHES <i>Cumin, grenade</i> ✓	12€	BROCOLINETTE <i>Tzatziki, perles de riz soufflé, menthe, citron</i> ✓	14€

NOS ENTRÉES

SAUMON GRAVLAX	21€
<i>Pommes de terre vapeur, sauce miel/moutarde, pickles concombre, aneth</i>	
NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES	24€
<i>Chicons confits, foie gras, beurre de pommes de terre fumées</i>	
AUBERGINE MISO ✓	17€
<i>Crème de sésame, tomate, nori, citron vert</i>	
CASSOLETTE DE SCAMPIS	22€
<i>À la Nantua, tomates cerises, épinards, artichaut</i>	
TARTARE DE SAINT-JACQUES	23€
<i>jalapeño, concombre, pomme, nori</i>	

NOS CROQUETTES

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES (1pc)	12€
CROQUETTES DE FONDU AUX FROMAGES ✓	8€
<i>De gruyère et Emmenthal (1pc) (1pc)</i>	
CROQUETTE PATA NEGRA	11€

NOS PLATS

NOS TARTARES

TARTARE DE BOEUF <i>façon Américain, frites, sucrose César</i>	24€
TARTARE DE THON <i>façon Américain, frites, sucrose César</i>	29€

NOS HAMBURGERS

HAMBURGER DE BOEUF <i>sauce Américaine, tomate, oignon, bacon, cheddar, salade, frites</i>	28€
HAMBURGER DE PORTOBELLO <i>sauce Américaine, tomate, oignon, bacon, cheddar, salade, frites</i> ✓	24€

NOS PLATS

VOL AU VENT <i>Poularde fermière, boulettes de veau, boutons de Paris</i>	28€
BOULETS À LA LIÉGOISE <i>Garniture au choix</i>	24€
BOEUF OU CREVETTES CURRY ROUGE <i>Noodles, citronnelle, kaffir, légumes verts, basilic thaï</i>	25€
SPARE RIBS <i>de porc laqué, cébette, sésame, oignons frits, cacahuètes, frites</i>	39€

PLATS DE MONTAGNE

LA FONDUE AU FROMAGE <i>planche de charcuterie, salade de blé et noix (uniquement sur réservation)</i>	28€
TARTIFLETTE VACHERIN REBLOCHON <i>oignon, pomme de terre, ail, vin blanc, lardons, salade de blé</i>	25€

AU ROBATA GRILL

DOS DE SAUMON BÔMLO TERIYAKI	28€
<i>Légumes verts, oignons frits, sésame, coriandre</i>	
TOFU TERIYAKI ✓	26€
<i>Légumes verts, oignons frits, sésame, coriandre</i>	
PAVÉ DE BOEUF	26€
<i>Sucrose incluse</i>	
RIBEYE DE BOEUF ^(300GR)	29€
<i>Sucrose incluse</i>	

NOS ACCOMPAGNEMENTS

SAUCES

• Chimichurri	4€
• Béarnaise	6€
• Poivre vert, crème flambée	4€

GARNITURES

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

NOS GIBIERS MER & TERRE

RÂBLE DE LOTTE <i>rôtie en feuille de vigne, façon brabançonne, chicon confit, pomme fondante</i>	34€
CHEVREUIL <i>arlequin miso, pamplemousse rose, croquette de gibier, soubise, cassis, nougatine</i>	39€

POUR LES P'TITS BOUT'CHOU

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



TERMINER EN DOUCEUR

DAME BLANCHE <i>glace vanille, chocolat, chantilly</i>	13€	MILLE-FEUILLE CARAMELISÉ <i>Poire au vin parfumée</i>	14€
BRÉSILIENNE <i>glace moka, caramel, chantilly</i>	13€	MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>glace banane</i>	13€
COLONEL <i>sorbet citron, vodka</i>	14€	ASSIETTE DE FROMAGE AFFINÉE <i>par le maitre fromager</i>	15€
PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES	15€		

NOTRE MENU 60€

AUBERGINE MISO

Crème de sésame, tomate, nori, citron vert

DUO DE CROQUETTE JAMBON IBÉRICO & FROMAGE

CASSOLETTE DE SCAMPIS

À la Nantua, tomates cerises, pointes vertes, artichaut

TOFU TERIYAKI

Légumes verts, oignons frits, sésame, coriandre

VOL AU VENT

Poularde fermière, boulettes de veau, boutons de Paris, mousseline

TARTIFLETTE VACHERIN REBLOCHON

pomme de terre, ail, vin blanc, lardons, salade de blé
(proposer avec un vin de Savoye)

MOELLEUX AU CHOCOLAT

glace banane

DAME BLANCHE

glace vanille, chocolat, chantilly

PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES

VEGETARIEN 

NOIX 

LACTOSE 

GLUTEN 

BON APPETIT

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

WIFI: GOLDENLAKESGUEST
FREE-WIFI