EST 2020

LA BRASSERIE DES LACS

POUR GRIGNOTER À L'APERITIF

BROCOLINETTE *Tzatziki, bubu arare, menthe, lime*	14€	POULET KARAAGE *sauce barbecue*	15€
CROUSTILLANT DE CREVETTE *sauce chili-garlic*	16€	HOUMOUS POIS-CHICHES *Cumin,grenade*	12€
CROQUE BIKINI *Jambon Ibérico, mozzarella, tartufata, basilic*	16€		

LES ENTRÉES

BOEUF WAGUY DRY AGED CARPACCIO 24€
Parmesan, roquette, sauce Harry's Bar

SAUMON GRAVLAX 21€
Sauce moutarde douce, aneth, pickles, concombre, pain toasté

SALADE CÉSAR 24€
Poulet cajun ou crevettes, romaine, parmesan, bacon, anchois

SALADE BURRATA DI BUFFALA 17€
Tomates d'antan, pastèque, avocat, croûton, olives

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES *(1pc)* 12€

CROQUETTES DE FONDU AU FROMAGE 8€
De gruyère et Emmenthal (1pc)

CROQUETTE JAMBON IBÉRICO *(1pc)* 11€

CASSOLETTE DE SCAMPIS 22€
À la Nantua, tomates cerises, pointes vertes, artichaut

RAVIOLES DE RICOTTA & ÉPINARD 20€
Beurre à la sauge, tomate olivette

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 sucrine, sauce César* 6€
- *Riz Basmati* 4€

LES PLATS

TARTARE DE THON *façon Américain, frites, sucrine César* 29€

SOLETTE MEUNIÈRE *(2 ou 3pc), garniture au choix* prix du jour€

TARTARE DE BOEUF *façon Américain, frites, sucrine César* 24€

HAMBURGER *sauce Américaine, tomate, oignon, bacon, cheddar, salade , frites* 28€

SPARE RIBS *de porc laqué, cébette, sésame, oignons frits, cacahuètes, frites* 39€

BOULETTE FACON KEFTA *pain gyros, grenade et tzatziki* 26€

AU ROBATA GRILL

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

FILET DE DAURADE 31€
Relish zaatar, légumes confits, lime, menthe

CÔTE À L'OS (1,2KG/2CVTS) 89€
Sucrine, sauce & garniture aux choix

PAVÉ DE BOEUF 29€
Sauce & Garniture aux choix

LES PLATS MIJOTES

VOL AU VENT *Poularde fermière, boulettes de veau, boutons de Paris, mousseline* 28€

BOULETS À LA LIÉGOISE *Garniture au choix* 24€

BOEUF OU CREVETTES CURRY ROUGE *Noodles, citronnelle, kaffir, légumes verts, basilic thaï, façon ramen* 25€

POUR LES P'TITS BOUT'CHOU

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

TERMINER EN DOUCEUR

DAME BLANCHE *glace vanille, chocolat, chantilly* 13€
BRÉSILIENNE *glace moka, caramel, chantilly* 13€
COLONEL *sorbet citron , vodka* 14€
COUPE FRAISES MELBA 15€
GRATIN DE FRAISE *cerneaux de noix, citron vert, glace vanille* 15€
MILLE-FEUILLE CARAMÉLISÉ *façon diplomate* 14€
MOELLEUX AU CHOCOLAT *glace banane* 13€
ASSIETTE DE FROMAGE AFFINÉE *par le maitre fromager* 15€

NOTRE MENU 60€

SAUMON GRAVLAX
Sauce moutarde douce, aneth, pickles, concombre, pain toasté

DUO DE CROQUETTE JAMBON IBÉRICO & FROMAGE

CASSOLETTE DE SCAMPIS
À la Nantua, tomates cerises, pointes vertes, artichaut

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

VOL AU VENT
Poularde fermière, boulettes de veau, boutons de Paris, mousseline

MOULES MARINIÈRES OU CURRY ROUGE
En supplément (10€)

MOELLEUX AU CHOCOLAT
glace banane

DAME BLANCHE
glace vanille, chocolat, chantilly

COUPE FRAISES MELBA

VEGETARIEN NOIX LACTOSE GLUTEN

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 ETANCHER?
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 €

BULLES DE CARACTÈRE
BIÈRES LOCALES & ARTISANALES

Bière pression du moment (25cl - 50cl)	3,50 € - 5,00€
Chimay Blanche 8°	5,00 €
Chimay Verte 10°	6,50 €
Chimay Bleue 9°	6,00 €
Fagnes blonde 7,5°	5,00 €
Fagnes Blood 7°	5,00 €
Orval 6,2°	7,00 €
Liefmans kriek extra 6°	4,00 €
Carlsberg 0°	4,00 €

LE SAVIEZ-VOUS?

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

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

Verre de vin maison (rouge / blanc / rosé)	5,00 €
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 €
Kir champagne	12,50 €
Coupe de Champagne	12,00 €

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 fraise, sirop de vanille, sucre de canne, eau pétillante*	8,00 €
Virgin Colada *Purée de coco, jus d'ananas*	7,50 €

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 parmis notre selection*

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 nos serveurs afin de connaître la composition de celui-ci 14,00 €

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

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

LA CHRONIQUE DE RHUM
Un tour du monde en quelques gorgées

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 supplément	+ 2,00 €

Ti'Punch sur demande (+1,5€).

NOS WHISKY ET AUTRES ECLATS DE MALTS

Jack daniel's Bourbon	9,00 €
Jameson Irish whisky	9,00 €
William Lawson scotch	9,00 €
Glennmorrangie 10Y Single malt	13,00 €
Glennfiddich 15Y Single malt	15,00 €

NOS TEQUILLAS 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.

Expresso	3,50 €
Lungo	3,50 €
Décaféiné	3,50 €
Double expresso	4,00 €
Cappucino	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 €

EST 2020

LA REVUE DES VINS

COTE BULLE
QUAND L'EFFERVESCENCE DEVIENT L'ELEGANCE

	AU VERRE 12CL.	BOUTEILLE 75CL
CAVA MARQUÈS DE TERRABONA, BRUT *Notes de pomme verte, pamplemousse, biscuit et miel. Parfait apéritif.*	7€	35€
PERLE DE WALLONIE, DOMAINE DU CHENOY *Effervescent belge raffiné, bulles fines, notes de pomme verte et fleurs blanches. Élégant et local.*	9€	49€
TELMONT CHAMPAGNE, BRUT *Champagne droit et équilibré, aux bulles fines. Arômes de fruits blancs, touche briochée. Signature éco-responsable.*	12€	89€

CÔTÉ ROSÉ
Fraîcheur, légèreté et soleil en bouteille.

	AU VERRE 12CL.	½ CARAFE 50CL.	BOUTEILLE 75CL
NOTRE VIN MAISON, LES CROISIÈRES ROSÉ *IGP Pays d'Oc, Grenache @ Syrah*	6€	16€	26€
PROVENCE			
ESTANDON "HÉRITAGE" *Belle robe pétale de rose pâle, bouquet floral avec des nuances de fruits blancs, bouche ronde, soyeuse et élégante.*			33€

COTE BLANC
Fraîcheur, minéralité, arômes en clair-obscur.

	AU VERRE 12CL.	½ CARAFE 50CL.	BOUTEILLE 75CL
NOTRE VIN MAISON, LES CROISIÈRES BLANC	6€	16€	26€
CHABLIS "DOMAINE DE LA CORNASSE",BOURGOGNE	9€		
ALSACE			
PINOT GRIS D'ALSACE, KUEHN *Délicatement fumé avec quelques notes de fruits, comme l'abricot et la pêche des vignes. Parfait avec une volaille en sauce et du foie gras*			33€

COTE BLANC

Fraîcheur, minéralité, arômes en clair-obscur.

BOUTEILLE 75CL

BOURGOGNE

DOMAINE DE LA CORNASSE, CHABLIS — 46€
Arômes fruités de pommes vertes et poires. Parfait avec du poisson, crustacés et fromages.

LE CLOS VESSATS, SAINT-VÉRAN, DOMAINE GUERRIN & FILS — 49€
Délicates notes fruitées et de fraicheur. Bel équilibre. Parfait avec une viande assaisonnée ou du fromage.

POUILLY-FUISSÉ "VIEILLES VIGNES", DOMAINE GUERRIN & FILS — 62€
Très belle note de noix avec un petit côté fleurie. Bel équilibre.

CLOS DU CROMIN, MEURSAULT — 98€
Pointe de citron confit avec un côté brioché. Parfait avec du poisson gras.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

CLEFS DE TERRE DIEU, VIEILLES VIGNES ÉLEVÉE EN FÛT — 34€
Nez très aromatique de fleurs blanches, miel et ananas. Parfait avec du poisson.

LOIRE

SAUVIGNON DE TOURRAINE, DOMAINE DES CHAMPS GONNEAU — 29€
Vin fruité avec des notes exotiques, parfait avec du poisson.

LES DUCHESSES, DOMAINE LAPORTE, POUILLY-FUMÉE — 49€
Sec et minéral. Un légr goût de fumée. Parfait avec des plats épicés et crustacés

LE ROCHOY, DOMAINE LAPORTE, SANCERRE — 59€
Notes mentholées & belle fraîcheur, léger bois, belle minéralité. Parfait avec du poisson

CÔTE DU RHÔNE

CAPRICES D'ANTOINE OGIER — 34€
Nez intense avec des arômes de fleurs blanches, violette et miel d'acacia. Parait avec de la viande blanche, poisson et gratin

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, avec des senteurs de fleurs d'acacia et de noix muscade. Parfait avec des crustacés, croquettes aux crevettes.

COTE ROUGE

Fraîcheur, minéralité, arômes en clair-obscur.

	AU VERRE 12CL.	½ CARAFE 50CL.	BOUTEILLE 75CL
NOTRE VIN MAISON, LES CROISIÈRES ROUGE, MERLOT - SYRAH - CABERNET	6€	16€	26€

ALSACE

PINOT NOIR D'ALSACE, BIO, KUEHN — 22€ / 34€
Nez fruits rouge et noirs, tanique et structure boisée

BORDEAUX

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

CHATEAU FLEURS LARTIGUE, SAINT-EMILION GRAND CRU — 52€
Structure élégante, arômes de fruits noirs, touche boisée. Un Saint-Émilion soyeux et racé.

CHATEAU BELLES-GRAVES, LALANDE DE POMEROL — 69€
Vin charmeur, aux notes de cerise noire, épices douces et moka. Rond, soyeux, typique de Lalande-de-Pomerol

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.

CHATEAU PETIT-BOCQ, SAINT-ESTÈPHE — 52€
Saint-Estèphe structuré, aux notes de cassis, réglisse et boisé élégant. Tanins présents mais harmonieux.

BOURGOGNE

HAUTES CÔTES DE NUITS ROUGES, BOUCHARD AINÉ & FILS — 54€
Frais et fruité. Arômes de cerise, framboise et légère note épicée. Élégant et gourmand.

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.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

CLEFS DE TERRE DIEU, MERLOT VIEILLES VIGNES ÉLEVÉ EN FÛT — 36€
Merlot généreux et structuré. Fruits noirs mûrs, notes toastées et vanillées. Belle rondeur et caractère.

LOIRE

LE CLOS DU VIGNEAU, SAINT-NICOLAS DE BOURGEUIL — 35€
Cabernet franc frais et léger. Arômes de fruits rouges croquants, pointe végétale. Franc et gourmand.

LES GRANDMONTAINS, BIO, DOMAINE LAPORTE, SANCERRE — 48€
Elégant et fruité. Arômes de cerise, framboise et épices légères. Frais et gourmand.

RHÔNE

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

GRAND VENEUR, ALAIN JAUME — 34€
Vin puissant et chaleureux, aux notes de fruits noirs mûrs, épices et garrigue. Tanins soyeux et belle longueur.

TERRASSES DE MONTMIRAIL, ALAIN JAUME, GIGONDAS — 67€
Fruité et structuré. Arômes de mûre, réglisse et épices, avec des tanins souples et une belle fraîcheur en finale.

VINS DU MONDE

PAOLOLEO PRIMITIVO DI MANDURIA DOC, ITALIE — 34€
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 !