



LA BRASSERIE DES LACS

VOUS SOUHAITE LA 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.

Version NL

Version EN



A PARTAGER

Planche apéritive mixte, assortiment de charcuteries et fromages tranchés finement avec une petite salade d'accompagnement.

12€
(2 pers.)

21€
(4 pers.)

Bitterballen ^(10 pièces), assortiment de petites boulettes de viande panées.

10€

Portion de fromages, assortiment de fromages régionaux.

6€

BOISSONS

APÉRITIFS

Apéro des Lacs	10,00€
<i>Rhum brun épicé, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine</i>	
Porto Blanc / Rouge	6,00€
Pineau des charentes	6,50€
Ricard	6,50€
Campari (tonic / orange / nature)	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 (rosé, glaçons, sirop de pamplemousse)	6,50€
Pisang NA orange	6,00€

COCKTAILS

Pornstar Martini	14,00€
<i>Vodka, fruits de la passion, vanille</i>	
Mojito	10,50€
<i>Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau pétillante</i>	
Mojito fraise	11,50€
<i>Rhum, citron vert, fraises, menthe, sucre, eau pétillante</i>	
Negroni	13,00€
<i>Campari, bulldog gin, Martini Rosso</i>	
Le Mule du moment	13,50€
<i>Renseignez-vous au près de nos serveurs afin de connaître la composition de celui-ci.</i>	
Maï Tai	14,00€
<i>Rhum brun, rhum blanc, sirop d'orgeat, citron vert, triple sec</i>	
Golden Chimay	14,00€
<i>Gin « Lou » de Chimay, citron, sucre et Chimay blanche</i>	

MOCKTAILS

L'apéritif sans alcool	8,00€
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise</i>	
Balicha	8,50€
<i>Mandarine, citron vert, thé vert, sucre, épices</i>	
Anaitha	9,00€
<i>Lavande, cardamome, citron et mousse de yuzu caca</i>	
Virgin mojito pink	7,00€
<i>Menthe, eau pétillante, citron vert, pomme-cerise, sucre de canne</i>	

GINs TONIC

Bombay Sapphire Dry	11,00€
Malphy citron	13,00€
Gin de Chimay Lou	13,50€
<i>Fleur de sureau, Framboise</i>	
Gin de Chimay Jules	13,50€
<i>Houblon et pin</i>	
Gin Hendricks	15,00€
Bulldog Gin	14,00€
Botanist 0%	10,00€



Nos Gins sont servis avec des tonics de la gamme Schweppes Premium (Pink Pepper - Touch of lime - Hibiscus).

SOFTS

Coca-Cola	3,50€
Coca Zéro	3,50€
Sprite	3,50€
Fanta	3,50€
Fuze-Tea	3,50€
<i>Pêche / Pétillant/Camomille</i>	
Minute-Maid	3,50€
<i>Orange, ananas, pomme, pomme-cerise, multi-fruits, tomate</i>	
Ginger Ale - Ginger Beer	5,00€
Schweppes Premium Tonic	5,00€
<i>Hibiscus, touch of lime, pink pepper</i>	
Chaudfontaine plate (50cl)	5,00€
Chaudfontaine pétillante (50cl)	5,00€

BIÈRES

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€
Maredous triple 10°	5,50€
Liefmans krik extra 6°	4,00€
Hoegaarden blanche 4,9°	4,00€
Carlsberg 0°	4,00€



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

SUGGESTIONS DE L'ÉTÉ

LES ENTRÉES

Carpaccio de boeuf holstein et copeaux de foie gras	19,00 €
Tagliatta d'avocat et ses crevettes grises	16,00 €

LES PLATS

Côte à l'os Black Angus (650grammes= 2 cuverts) et sa trilogie de sauces et ses frites fraîches	64,00 €
Les moules du moment (voir avec notre chef)	23,00 €

LES DESSERTS

Panna Cotta aux fruits rouges et menthe poivrée	9,50 €
Tiramisu aux spéculoos	10,50 €

ENTREES

Cassolette de scampis au curry et sa chips de pain	16,00 €
 Duo de croquettes aux 4 fromages et sa garniture de saison	15,00 €
Duo de croquettes aux écrevisse de la mer du nord et sa garniture de saison	17,00 €
Rillettes de thon, pickles, câpres, olive noir et son pain croustillant	13,00 €
 Burrata crémeuse, aubergines grillées et jambon de parme	15,00 €

PLATS

Nos moules sont de retour (accompagné de frites fraîches) :

Marinières	23,50 €
Vin blanc	24,50 €
Crème à l'ail	24,00 €

NOS SALADES

César salade	22,00 €
Salade Norvégienne	24,00 €
Salade de chèvre chaud	23,00 €

NOS PÂTES

Linguine Ragù à la Bolognese	19,00 €
Raviolis Alla Sorentina	23,00 €
Penne Al Salmone	23,00 €

NOS PLATS *(accompagnement aux choix)*

Duo de boulets à la sauce liègeoise *	22,00 €
Le Burger des lacs *	24,00 €
Notre pavé de Boeuf et sa salade de saison *	25,00 €
Notre tartare de boeuf , haché minute, assaisonnement traditionnel*	22,00 €
Le suprême de volaille jaune et sa sauce aux herbes citronnée*	26,00 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

SI EXTRA

Pomme de terre grenaille	3,00 €
Frites fraîches	3,00 €
Gratin dauphinois	3,50 €

DESSERTS

Moelleux aux chocolat maison	12,50 €
Crème brûlée à la coco	9,50 €
Dame Blanche et son chocolat Callebaut	10,50 €
Brésilienne (boule de glace moka, vanille, brisure de noisette et chantilly)	10,50 €
Colonel à la Vodka (sorbet citron, mandarine et vodka)	11,00 €
Coupe de sorbet (sorbet citron, mandarine et framboise)	9,50 €
Affogato à la vanille et amande (amaretto, espresso et boule de glace vanille)	10,50 €
Strawberry Sundae (fraise fraîche, boule de glace vanille et fraise, chantilly)	12,00 €

CÔTÉ **POISSON**

Dos de cabillaud, cuit sur peau, sauce crème et poireaux et accompagné de son gratin dauphinois maison. 29€

Filet de bar, cuit à la plancha, huile citronnée et aromatisée au thym, posé sur son lit de légumes et accompagné de ses pommes de terre grenailles. 27€

CÔTÉ **SALADE**

Salade César, poulet pané, croutons de pain, parmesan, tomates cerises, oeuf cuit-dur, sauce césar, et sa laitue du marché. 22€

Salade Norvégienne, saumon fumé, crevettes grises, scampis à l'ail, oignons, vinaigrette citronnée, câpres, tomates et sa laitue du marché. 24€

 Salade de Chèvre Chaud, fromage de chèvre dans sa feuille de brique, miel, tomates, oignons, fruits secs et sa laitue du marché. 23€

CÔTÉ **PÂTES**

Linguine Ragu à la bolognese, recette traditionnelle à base de boeuf, porc et veau. 19€

Penne Al Salmone et vodka, sauce à base de crème, sauce tomate, saumon fumé et de vodka. 23€

 Penne Alla Norma, sauce tomate, aubergine, basilic et sa burrata. 23€

 Raviolis Alla Sorrentina, raviolis de légumes et sa sauce à base de tomate, basilic et mozzarella di buffala. 23€



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

DESSERTS

PETITES DOUCEURS

Pain perdu, glace vanille	10,50€
Moelleux aux chocolats	12,50€
Crème brûlée	9,00€
Dame Blanche	10,50€
Brésilienne	10,50€
Palette de sorbets	11,00€
Banoffee Pie	10,50€

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 Damman	4,00€

Demandez notre boîte à thé afin de connaître toutes notre gamme.

Chocolat chaud	5,00€
Irish Coffee	10,50€

Egalement 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€

WHISKYS

Jack Daniels Boubon	9,00€
Jameson Irish whisky	9,00€
William Lawson scotch	9,00€
Glenmorranigie 10Y Single malt	13,00€
Glenfiddich 15Y Single malt	15,00€

VODKAS

Eristoff Blanche	9,00€
Eristoff Rouge	9,00€
Grey Goose	14,00€

+Supplement soft (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 brûlée)	11,00€

+Supplement soft (2€)

TÉQUILAS

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



WELCOME TO **LA BRASSERIE DES LACS**

Let our chef spoil you with simple, refined dishes. Always keen to promote local produce, he's sure to tantalize your taste buds.

The restaurant team



À PARTAGER

Planche apéritive mixte, assortiment de charcuteries et fromages tranchés finement avec une petite salade d'accompagnement.

12€
(2 pers.)

21€
(4 pers.)

Bitterballen ^(10 pièces), assortiment de petites boulettes de viande panées.

10€

Portion de fromages

6€

DRINKS

APÉRITIFS

Apéro des Lacs	10,00€
<i>Rhum brun épicé, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine</i>	
Porto Blanc / Rouge	6,00€
Pineau des charentes	6,50€
Ricard	6,50€
Campari (tonic / orange / nature)	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 (rosé, glaçons, sirop de pamplemousse)	6,50€
Pisang NA orange	6,00€

COCKTAILS

Pornstar Martini	14,00€
<i>Vodka, fruits de la passion, vanille</i>	
Mojito	10,50€
<i>Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau pétillante</i>	
Mojito fraise	11,50€
<i>Rhum, citron vert, fraises, menthe, sucre, eau pétillante</i>	
Negroni	13,00€
<i>Campari, bulldog gin, Martini Rosso</i>	
Le Mule du moment	13,50€
<i>Renseignez-vous au près de nos serveurs afin de connaître la composition de celui-ci.</i>	
Maï Tai	14,00€
<i>Rhum brun, rhum blanc, sirop d'orgeat, citron vert, triple sec</i>	
Golden Chimay	14,00€
<i>Gin « Lou » de Chimay, citron, sucre et Chimay blanche</i>	

MOCKTAILS

L'apéritif sans alcool	8,00€
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise</i>	
Balicha	8,50€
<i>Mandarine, citron vert, thé vert, sucre, épices</i>	
Anaitha	9,00€
<i>Lavande, cardamome, citron et mousse de yuzu caca</i>	
Virgin mojito pink	7,00€
<i>Menthe, eau pétillante, citron vert, pomme-cerise, sucre de canne</i>	

GINs TONIC

Bombay Sapphire Dry	11,00€
Malphy citron	13,00€
Gin de Chimay Lou	13,50€
<i>Fleur de sureau, Framboise</i>	
Gin de Chimay Jules	13,50€
<i>Houblon et pin</i>	
Gin Hendricks	15,00€
Bulldog Gin	14,00€
Botanist 0%	10,00€



Our gins are served with tonics from the Schweppes Premium range (Pink Pepper - Touch of lime - Hibiscus).

SOFTS

Coca-Cola	3,50€
Coca Zéro	3,50€
Sprite	3,50€
Fanta	3,50€
Fuze-Tea	3,50€
<i>Pêche / Pétillant/Camomille</i>	
Minute-Maid	3,50€
<i>Orange, ananas, pomme, pomme-cerise, multi-fruits, tomate</i>	
Ginger Ale - Ginger Beer	5,00€
Schweppes Premium Tonic	5,00€
<i>Hibiscus, touch of lime, pink pepper</i>	
Chaudfontaine plate (50cl)	5,00€
Chaudfontaine pétillante (50cl)	5,00€

BIÈRES

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€
Maredous triple 10°	5,50€
Liefmans kriel extra 6%	4,00€
Hoegaarden blanche 4,9%	4,00€



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

SUMMER SUGGESTIONS

STARTERS

Holstein beef carpaccio with foie gras shavings	19,00 €
Avocado tagliata with shrimp	16,00 €

MAIN COURSE

Black Angus bone-in chop (650grams = 2 place settings) with a trilogy of sauces and fresh French fries	64,00 €
Mussels of the moment (check with our chef)	25,00 €

DESSERTS

Panna Cotta with red berries and peppermint	9,50 €
Speculoos Tiramisu	10,50 €



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE



STARTERS

	Scampi and curry cassalette with bread chips	16,00 €
	Duo of 4-cheese croquettes with seasonal garnish	15,00 €
	Duo of North Sea crayfish croquettes with seasonal garnish	17,00 €
	Tuna rillettes, pickles, capers, black olives and its crispy bread	13,00 €
	Creamy burrata, grilled eggplant and Parma ham	15,00 €

MAIN COURSE

OUR PASTA DISHES

Linguine Ragù à la Bolognese	19,00 €
 Ravioli Alla Sorrentina	23,00 €
Penne Al Salmone	23,00 €

OUR DISHES (CHOICE OF SIDE DISHES)

Duo of meatballs with Liège sauce *	22,00 €
Burger of the lakes *	24,00 €
Our Black Angus pavé and seasonal salad *	25,00 €
Our beef tartare, minced minute, traditional seasoning *	22,00 €
Yellow poultry supreme with lemon herb sauce*	26,00 €
Our sea bass fillet with pan-fried tomato sauce	27,00 €

SIDE DISHES

EXTRA

Potato grenaille	3,50 €
Fresh French fries	4,00 €
Gratin dauphinois	3,50 €



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

DESSERTS

Moelleux au chocolat maison	12,50 €
Coconut crème brûlée	9,50 €
Dame Blanche with Callebaut chocolate	10,50 €
Brésilienne (scoop of mocha ice cream, vanilla, hazelnut chips and chantilly)	10,50 €
Colonel à la Vodka (lemon, mandarin and vodka sorbet)	11,00 €
Sorbet Cup (lemon, mandarin and raspberry sorbet)	9,50 €
Vanilla and almond affogato (amaretto, espresso and scoop of vanilla ice cream)	10,50 €
Strawberry Sundae (fresh strawberry, scoop(s) of vanilla and strawberry ice cream, chantilly)	12,00 €

HOT BEVERAGES

Espresso	3,50€
Double espresso	4,00€
Lungo	3,50€
Cappuccino	4,00€
Decaffeinated	3,50€
Latte macchiato	4,50€
Tea from the VITAO range - Ask for our tea box to find out about our full range.	4,00€
Hot chocolate	5,00€
Irish Coffee - also available in Italian (amaretto) - French (Cognac) - Normand (Calvados) - Jamaican (Dark Rum) - Ladies (Baileys).	10,50€



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

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€

RHUMS

Bacardi carta Bianco	9,00€
Bacardi carta oro	9,00€
Bacardi Spiced	9,00€
Diplomatico	14,00€
Don Papa	11,00€
Rivières du Mât (ananas brulée)	11,00€

+extra (2€)

WHISKYS

Jack Daniels Boubon	9,00€
Jameson Irish whisky	9,00€
William Lawson scotch	9,00€
Glenmorrangie 10Y Single malt	13,00€
Glenfiddich 15Y Single malt	15,00€

VODKAS

Eristoff Blanche	9,00€
Eristoff Rouge	9,00€
Grey Goose	14,00€

+extra (2€)

TÉQUILAS

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



WELKOM BIJ LA BRASSERIE DES LACS

*Laat onze chef u verwennen met ééenvoudige maar verfijnde gerechten.
Steeds bekommerd met het promoten van de streekproducten, zal hij
uw smaakpapillen zonder twijfel prikkelen.*

Het restaurant team.



OM TE DELEN

Gemengd aperitiefplankje, assortiment van dingesneden vleeswaren en kazen met een kleine maaltijdsalade.

12€
(2 pers.)

21€
(4 pers.)

Bitterballen ^(10 pièces), assortiment van kleine gepaneerde gehaktballetjes

10€

Portie kaas

6€

DRINKEN

APÉRITIFS

Apéro des Lacs	10,00€
<i>Gekruide donkere rum, sinaasappelsap, ananassap, grenadinesiroop</i>	
Porto Blanc / Rouge	6,00€
Pineau des charentes	6,50€
Ricard	6,50€
Campari (tonic / orange / nature)	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 (rosé, ijsblokjes, grapefruitsiroop)	6,50€
Pisang NA orange	6,00€

COCKTAILS

Pornstar Martini	14,00€
<i>Wodka, passievrucht, vanille</i>	
Mojito	10,50€
<i>Rum, limoen, munt, suiker, spuitwater</i>	
Mojito fraise	11,50€
<i>Rum, limoen, aardbeien, munt, suiker, spuitwater</i>	
Negroni	13,00€
<i>Campari, bulldog gin, Martini Rosso</i>	
Le Mule du moment	13,50€
<i>Vraag onze obers naar de samenstelling hiervan.</i>	
Maï Tai	14,00€
<i>Donkere rum, witte rum, orgeat siroop, limoen, triple sec</i>	
Golden Chimay	14,00€
<i>Lou» Chimay gin, citroen, suiker en witte Chimay</i>	

MOCKTAILS

L'apéritif sans alcool	8,00€
<i>Sinaasappelsap, ananassap, aardbeiensiroop</i>	
Balicha	8,50€
<i>Mandarijn, limoen, groene thee, suiker, kruiden</i>	
Anaitha	9,00€
<i>Lavendel, kardemom, citroen en yuzu cacaomousse</i>	
Virgin mojito pink	7,00€
<i>Munt, spuitwater, limoen, kersenappel, rietsuiker</i>	

GIN'S TONIC

Bombay Sapphire Dry	11,00€
Malphy citron	13,00€
Gin de Chimay Lou	13,50€
<i>Vlierbloesem, Framboos</i>	
Gin de Chimay Jules	13,50€
<i>Hop en den</i>	
Gin Hendricks	15,00€
Bulldog Gin	14,00€
Botanist 0%	10,00€



Onze gins worden geserveerd met tonics uit het Schweppes Premium assortiment (Pink Pepper - Touch of lime - Hibiscus).

SOFTS

Coca-Cola	3,50€
Coca Zéro	3,50€
Sprite	3,50€
Fanta	3,50€
Fuze-Tea	3,50€
<i>Perzik / Sprankelend / Kamille</i>	
Minute-Maid	3,50€
<i>Orange, ananas, pomme, pomme-cerise, multi-fruits, tomate</i>	
Ginger Ale - Ginger Beer	5,00€
Schweppes Premium Tonic	5,00€
<i>Hibiscus, touch of lime, pink pepper</i>	
Chaudfontaine plate (50cl)	5,00€
Chaudfontaine pétillante (50cl)	5,00€

BIÈRES

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€
Maredous triple 10°	5,50€
Liefmans kriel extra 6°	4,00€
Hoegaarden blanche 4,9°	4,00€
Carlsberg 0°	4,00€



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

ZOMERSUGGESTIES

DE VOORGERECHTEN

Carpaccio van Holstein rundvlees met ganzenleverkrullen	19,00 €
Avocadotagliata met garnalen	16,00 €

DE GERECHTEN

Black Angus kotelet met bot (650gram = 2 lepels) met een trilogie van sauzen en verse frietjes	64,00 €
Mosselen van het moment (vraag onze chef)	25,00 €

DE DESSERTS

Panna Cotta met rode bessen en pepermunt	9,50 €
Tiramisu met speculaas	10,50 €



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE



VOORGERECHTEN

	Scampi en kerrie ovenschotel met broodchips	16,00 €
	Duo van kroketten met 4 kazen en seizoensgarnituur	15,00 €
	Duo van kroketten met Noordzeekreeft en seizoensgarnituur	17,00 €
	Rillette van tonijn, augurk, kappertjes, zwarte olijven en krokant brood	13,00 €
	Romige burrata, gegrilde aubergine en parmaham	15,00 €

GERECHTEN

ONZE PASTA'S

Linguine Ragù à la Bolognese	19,00 €
 Ravioli Alla Sorrentina Penne Al Salmone	23,00 €
Penne Al Salmone	23,00 €

ONZE GERECHTEN (BIJGERECHTEN NAAR KEUZE)

Duo van gehaktballetjes met kurksaus *	22,00 €
De merenburger *	24,00 €
Onze Black Angus steak en seizoenssalade *Onze rundertartaar	25,00 €
Onze tartaar van rundergehakt met traditionele kruiden *	22,00 €
Gele supreme van gevogelte met citroenkruidensaus*	26,00 €
Onze zeebaarsfilet met poeliesaus	27,00 €

BIJGERECHTEN

EXTRA

Aardappel grenaille	3,50 €
Verse frietjes	4,00 €
Gratin dauphinois	3,50 €



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

DESSERTS

Huisgemaakte chocoladetaart	12,50 €
Kokosnoot crème brûlée	9,50 €
Dame Blanche met Callebaut chocolade	10,50 €
Brésilienne (bolletje mokka-ijs, vanille, stukjes hazelnoot en slagroom)	10,50 €
Kolonel à la Vodka (sorbet van citroen, mandarijn en wodka)	11,00 €
Coupe de sorbet (sorbet van citroen, mandarijn en framboos)	9,50 €
Vanille en amandel affogato (amaretto, espresso en bolletje vanille ijs)	10,50 €
Strawberry Sundae (verse aardbeien, bolletje vanille- en aardbeienijs, slagroom)	12,00 €

WARME DRANKEN

Espresso	3,50€
Dubbele espresso	4,00€
Lungo	3,50€
Cappuccino	4,00€
Caféïnevrij	3,50€
Latte macchiato	4,50€
Thee uit het VITAO-assortiment - <i>Vraag naar onze theedoos voor meer informatie over ons assortiment.</i>	4,00€
Warme chocolademelk	5,00€
Irish Coffee - <i>Ook verkrijgbaar in Italiaans (amaretto) - Frans (Cognac) - Normandisch (Calvados) - Jamaicaans (Dark Rum) - Dames (Baileys).</i>	10,50€



La Brasserie des Lacs
RESTAURANT BISTRONOMIQUE

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€

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 (verbrande ananas)	11,00€

+extra frisdrank (2€)

WHISKYS

Jack Daniels Boubon	9,00€
Jameson Irish whisky	9,00€
William Lawson scotch	9,00€
Glenmorrangie 10Y Single malt	13,00€
Glenfiddich 15Y Single malt	15,00€

VODKAS

Eristoff Blanche	9,00€
Eristoff Rouge	9,00€
Grey Goose	14,00€

+ extra frisdrank (2€)

TÉQUILAS

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