



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.

MENU LUNCH

- Servi le midi -

Nos bouchées TAPAS - CROQUETTES

de 14h à 18h



Chèvre / Chorizo (3) <i>Goat / Chorizo</i> <i>Geit / Chorizo</i>	6,00€
Thai (Croquettes aux épices thaï) (3)	6,00€
Olives <i>olives</i> <i>olijven</i>	10,00€
Jambon Ganda (3) <i>Ganda ham</i> <i>Ganda Ham</i>	6,00€
Scampi Citronnelle (3) <i>Lemongrass Scampi</i> <i>Scampi citroengras</i>	6,00€
Chèvre, fines herbes (3) <i>Goat, fine herbs</i> <i>Geit, fijne kruiden</i>	7,00€
Planche Mixte (Charcuteries et fromages)	21,00€

MENU LUNCH - servi le midi

Salade Caesar Poulet (Poulet, croûtons et vinaigrette caesar + parmesan) <i>Caesar Salad Chicken (Chicken, croutons and caesar dressing + parmesan)</i> <i>Caesar Salade Kip (Kip, croûtons en caesar dressing + parmezaan)</i>	19,00€
Salade Nordique (Saumon fumé et scampis) <i>Nordic Salad (Smoked salmon and scampi)</i> <i>Noordse Salade (Gerookte zalm en scampi's)</i>	19,00€
Salade Italienne (Burrata, jambon de parme et tomates cerises) <i>Italian Salad (Burrata, parma ham and cherry tomatoes)</i> <i>Italiaanse salade (Burrata, parmaham en kerstomaatjes)</i>	16,50€
Salade Chèvre chaud (Toast, fromage de chèvre et vinaigrette au miel) <i>Hot goat cheese salad (Toast, goat cheese and honey vinaigrette)</i> <i>Warme geitenkaas salade (Toast, geitenkaas en honingvinaigrette)</i>	16,50€
Salade végétarienne (Toast, fromage de chèvre et vinaigrette au miel) <i>Vegetarian salad (Toast, goat cheese and honey vinaigrette)</i> <i>Vegetarische salade (Toast, geitenkaas en honingvinaigrette)</i>	16,50€
Croque Chimay / Croque madame	12,00€

NOS PLATS

Côté VIANDES

Le Duo de boulets liégeois 21,00€

*Duo van Luikse balletjes
Duo of Liège balls*

Le Tartare de boeuf Classique ou Aller-Retour 20,00€

*Runds tartaar op klassieke wijze of even aangebakken
Beef Tartar*

Le pavé de bœuf et ses frites 25,00€

*Biefstuk with fries
Beef Steak met frietje*

Carpaccio de boeuf avec frites 15,00€

*Beef carpaccio with fries
Rundscarpaccio met frietjes*

Les pâtes du jour prix du jour

*the pasta of the day
pasta van de dag*

Côté POISSONS

Dos de Saumon, pommes grenaille 25,00€

*Back of salmon with pommes grenaille
Rug van zalm met pommes grenaille*

Moules Marinières -Ail -Vin blanc (à partir du 1er juillet) 23,00€

*Moules Marinières -Garlic -White wine
Vormen Marinières -knoflook -witte wijn*

NOS DESSERTS

« La vie est courte. Prenez un dessert ! »

Affogato glace vanille et espresso (glace vanille avec espresso) <i>Affogato vanille-ijs en espresso</i> <i>Affogato vanilla ice cream with an espresso</i>	9,00€
Crème brûlée	9,50€
Moelleux au chocolat <i>Chocolate Fondant</i> <i>Chocolade Moelleux</i>	11,00€
Coupe de Fraise fraîche en saison (Fraise fraîche, chantilly et son coulis) <i>Strawberry (Fresh strawberry, whipped cream and its coulis)</i> <i>Aardbei (Verse aardbei, slagroom en coulis)</i>	11,00€
Coupe Brésilienne (glace vanille et glace moka avec sa chantilly et son coulis caramel) <i>Brazilian cup (vanilla and mocha ice cream with whipped cream and caramel sauce)</i> <i>Braziliaanse cup (vanille en mokka ijs met slagroom en karamelsaus)</i>	12,00€
Banoffee pie (Crumble gourmand à la banane avec sa crème de lait caramélisée et sa crème fouettée) <i>(Gourmet banana crumble with caramelized milk cream and whipped cream)</i> <i>(Gourmet bananencrumble met gekarameliseerde melkroom en slagroom)</i>	12,00€
Dame Blanche (glace vanille avec son coulis au chocolat et sa chantilly) <i>white dame (vanilla ice cream with chocolate coulis and whipped cream)</i> <i>witte dame (vanille-ijs met chocoladecoulis en slagroom)</i>	12,00€

MENU DINER

- *Servi le soir* -

MENU DINER - servi le soir

NOS ENTREES

Terrine de foies Gras, pain brioché et sa confiture figue & oignon 24,00€

Terrine of foie gras, brioche bread and fig & onion jam
Terrine van ganzenlever, briochebrood en jam van vijgen en uien

Burrata et ses tomates cerise 14,00€

Burrata and cherry tomatoes
Burrata met kerstomaatjes

Planche mixte (Charcuteries et fromages) 21,00€

Mixed board
Gemengde bord

Croquettes d'écrevisse 17,00€

Crayfish croquettes
Rivierkreeft kroketten

Croquettes de jambon Serano & Manchego (Fromage espagnol) 16,50€

Serano & Manchego ham croquettes
Serano & Manchego ham kroketten

Croquettes aux 4 fromages (veg) 13,50€

Croquettes with 4 cheeses
Kroketten met 4 kazen

Scampis infusés au lait de Curry coco 16,00€

Scampis infused with coconut curry milk
Scampi's doordrenkt met kokoskerrie melk

NOS PLATS

Côté VIANDE

Suprême de Poulet jaune sambre & meuse 26,00€

*Yellow chicken sambre & meuse
Gele kip sambre & meuse*

Le pavé de boeuf Hereford 25,00€

*Biefstuk
Beef Steak*

Le burger des Lacs et sa fondue (Salade composée de cornichons, tomates, fromage fondu) 24,00€

*The burger of the Lakes and its fondue (Salad with pickles, tomatoes, melted cheese)
De hamburger van de meren en zijn fondue (Slaatje met augurken, tomaten, gesmolten kaas)*

Les pâtes du jour prix du jour

*the pasta of the day
pasta van de dag*

Le duo de boulets liégeois 21,00€

*Duo van Luikse balletjes
Duo of Liège balls*

Tartare de boeuf Classique 20,00€

*Runds tartaar
Beef Tartar*

Côté POISSONS

Dos de saumon à l'huile Citronnée 25,00€

*Back of salmon in lemon oil
Rug van zalm in citroenolie*

Filet de dorade, sauce Hollandaise 28,00€

*Filet of sea bream with Hollandaise sauce
Zeebrasemfilet met Hollandaisesaus*

Moules Marinières -Ail -Vin blanc (à partir du 1er juillet) 23,00€

*Moules Marinières -Garlic -White wine
Vormen Marinières -knoflook -witte wijn*

Côté VÉGÉTARIENS

Ravioles dans un bouillon de légumes (Veg)

23,00€

Ravioli in vegetable broth (veg)

Ravioli in groentebouillon (veg)

COTE KIDS (jusqu'à 12 ans uniquement)

Pâte bolognaise

10,00€

Bolognese pasta

Bolognese pasta

Pavé de Saumon

15,00€

Salmon Steak

Zalmsteak

Filet de poulet pané

10,00€

Breaded chicken fillet

Gepaneerde kipfilet

Baby steak

15,00€

Le boulet Liégeois

10,00€

The Liégeois ball

Luikse gehaktbal

NOS DESSERTS

« La vie est courte. Prenez un dessert ! »

Affogato glace vanille et espresso (glace vanille avec espresso) <i>Affogato vanille-ijs en espresso</i> <i>Affogato vanilla ice cream with an espresso</i>	9,00€
Crème brûlée	9,50€
Moelleux au chocolat <i>Chocolate Fondant</i> <i>Chocolade Moelleux</i>	11,00€
Coupe de Fraise fraîche en saison (Fraise fraîche, chantilly et son coulis) <i>Strawberry (Fresh strawberry, whipped cream and its coulis)</i> <i>Aardbei (Verse aardbei, slagroom en coulis)</i>	11,00€
Coupe Brésilienne (glace vanille et glace mocha avec sa chantilly et son coulis caramel) <i>Brazilian cup (vanilla and mocha ice cream with whipped cream and caramel sauce)</i> <i>Braziliaanse cup (vanille en mokka ijs met slagroom en karamelsaus)</i>	12,00€
Banoffee pie (Crumble gourmand à la banane avec sa crème de lait caramélisée et sa crème fouettée) <i>(Gourmet banana crumble with caramelized milk cream and whipped cream)</i> <i>(Gourmet bananencrumble met gekarameliseerde melkroom en slagroom)</i>	12,00€
Dame Blanche (glace vanille avec son coulis au chocolat et sa chantilly) <i>white dame (vanilla ice cream with chocolate coulis and whipped cream)</i> <i>witte dame (vanille-ijs met chocoladecoulis en slagroom)</i>	12,00€
La palette de sorbets <i>The palette of sorbets</i> <i>het sorbet palet</i>	10,00€

LA CARTE DES VINS

« Un verre de vin, c'est bon pour la santé. Le reste de la bouteille, c'est bon pour le moral ! »

LES BULLES

Cava Marquès de Terrabona brut	6,00€ / verre 30,00€ / bout.
<i>Notes de pomme verte, pamplemousse, biscuits et miel, parfait apéritif.</i>	
Cava Marquès de Terrabona Rosado	7,00€ / verre 32,00€ / bout
<i>Notes de fruits rouges, parfait en apéritif ou avec de la charcuterie.</i>	
Prosecco Bosco del Merlot	38,00€
<i>Belle complexité, notes d'agrumes discrètes, finale assez toastée, parfait apéritif.</i>	
Prosecco Rosato Bosco del Merlot	38,00€
<i>Fruits rouges au nez, arômes de citron et fraise, parfait apéritif ou avec du poisson.</i>	
Champagne de la Maison	105,00€
<i>Nez très complexe avec des notes fumées, de pomme jaune, de brioche avec une finale végétale presque eucalyptus. La bouche est ample et souple avec une bulle sublime.</i>	
Champagne Taittinger Brut	130,00€
<i>Nez très expressif, fruité, intense et brioché, arômes de pêche et de fleurs blanches.</i>	

NOS ½ BOUTEILLES (37,50cl)

Mancura Etnia Chardonnay, Chili	15,00€
<i>Arômes de pêche, melon et ananas, frais et rond, parfait avec du poisson</i>	
Mancura Etnia Merlot, Chili	15,00€
<i>Fine balance de fruits rouges et tannins souples, parfait avec du boeuf et du gibier.</i>	
Vin maison rosé en pichet	15,00€

LES BLANCS

L' Autantique Chardonnay, Pays d'Oc, France	25,00€
<i>Fruité & sec, parfait avec du poisson & fruits de mer.</i>	
Mancura Chardonnay, Chile	27,00€
<i>Fruité, arômes de poire, pomme & pamplemousse, parfait avec le saumon.</i>	
Chardonnay Reserve du petit Bois, France	29,00€
<i>Fruité et rond, parfait avec de la volaille et du poisson blanc.</i>	
Sauvignon de Touraine, France	30,00€
<i>Vin fruité avec des notes exotiques, parfait avec du poisson</i>	
Morandé Gewurtztraminer , Estate Reserve, Chili	34,00€
<i>Rond et floral, parfait avec du poisson gras, volaille & fromages.</i>	
Dashwood Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zélande	39,00€
<i>Nez de fruit de la passion, un côté sec en bouche, parfait avec du poisson.</i>	
Alba de Miro, Verdejo, Espagne	42,00€
<i>Fruité, frais et aromatique, parfait avec de la charcuterie</i>	
Chateau Pellebouc, Bordeaux, France	45,00€
<i>Bel équilibre, arômes de melon et ananas, parfait avec la volaille & le poisson blanc.</i>	
Saint-Veran Domaine de la croix Senailler, Bourgogne, France	49,00€
<i>Rond, frais & fruité, parfait avec du poisson et de la charcuterie.</i>	
Bourgogne Chardonnay "vieilles vigne" France	50,00€
<i>Vin gras, équilibré, des notes de pêches blanche & agrumes parfait avec du poisson</i>	
Chablis Domaine de la Cornasse, Bourgogne, France	58,00€
<i>Arômes fruités de pomme verte et poire, parfait avec du poisson, crustacés et fromages</i>	
Pouilly Fumé Les Duchesses, Loire, France	67,00€
<i>Sec et minéral. Un léger goût de fumée. Parfait avec des plats épicés et crustacés.</i>	
Sancerre le Rochoy Domaine Laporte Loire, France	78,00€
<i>Notes mentholées & belle fraîcheur, léger bois, belle minéralité. Parfait avec du poisson.</i>	
Meursault Clos du Cromin, Bourgogne, France	99,00€
<i>Pointe légère de citron confit avec un côté brioché, parfait avec du poisson gras.</i>	

LES ROUGES

L' Autantique Cabernet Sauvignon, Pays d'Oc, France	25,00€
<i>Notes de fruits rouges et d'épices, parfait avec du bœuf.</i>	
Murganheira Tinto, Portugal	29,00€
<i>Fruité avec des arômes de fruits rouges et prune, parfait avec de la viande rouge.</i>	
Paololeo Primitivo Salento, Italie	32,00€
<i>Arômes de fruits rouges et de sous-bois. La bouche est bien charpentée, généreuse et équilibrée. Un vin à la fois gourmand et solaire, parfait avec la volaille et le bœuf.</i>	
Cotes du Rhone Grand Veneur, France	37,00€
<i>Nez de fruits rouges & notes boisées de vanille, parfait avec le boeuf et le gibier</i>	
Château Pellebouc, Bordeaux, France	39,00€
<i>Long en bouche, légèrement fruité et une pointe d'acidité, parfait avec boeuf ou gibier.</i>	
Ripasso Masua di Jago, Recchia Valpolicella Classico, Italie	47,00€
<i>Nez de cerise noir et prune. Souple, riche avec des tannins bien enrobés. Parfait avec du bœuf.</i>	
Miros de Ribera Roble, Espagne	49,00€
<i>Tannique, puissant, fruité, complexe, long en bouche. parfait avec boeuf ou gibier.</i>	
Barbera d'Alba "Vigna veja" Piemonte, Italie	49,00€
<i>très bel équilibre, fruité avec de légers tannins, parfait avec de la volaille</i>	
Sierra Cantabria Rioja Crianza Espagne	53,00€
<i>Belle structure, des notes de chêne, cuir et fruits rouges. Parfait avec boeuf et volaille.</i>	
Château de la Bastidette Montagne St Emilion	51,00€
<i>Nez de fruits rouge, équilibré et puissant, parfait avec de la viande rouge</i>	
Giné Giné, Priorat Bull & Giné Espagne	55,00€
<i>Fruit noir épice et boisé. Très bel équilibre, parfait avec gibier, boeuf & volaille</i>	
Castelveccchi Chianti Classico, Italie	59,00€
<i>Vin rouge très agréablement fruité et légèrement boisé, parfait avec boeuf & volaille</i>	
Château Moncets, Lalande de Pomerol, Bordeaux, France	73,00€
<i>Goût de fruits rouges, notes boisées. très bel équilibre en bouche, belle acidité, parfait avec le gibier, le boeuf et la volaille</i>	
Château Belles-Graves, Lalande de Pomerol, Bordeaux, France	75,00€
<i>Nez fruité sur les fruits rouges, notes boisées. Très bel équilibre en bouche, belle acidité, parfait avec le gibier, le boeuf & la volaille.</i>	

Gigondas Terrasses de Montmirail, Cotes du Rhone, France 79,00€

Arômes de poivre, mûre, framboise, tannins et une belle acidité, parfait avec du bœuf.

Charmes de Kirwan Margaux 3e Grand Cru, Bordeaux, France 99,00€

Légers tannins, notes de chêne, cassis, vanille, cuir. Parfait avec du bœuf ou du gibier.

LES ROSES

L' Autantique, Pays d'oc 25,00€

Notes de fruits rouges et agrumes, parfait en apéritif et fruits de mer.

Secret of pink (bio) 75cl 30,00€

Léger et fruité, parfait en apéritif, du poisson ou avec une assiette de charcuteries

Secret of pink (bio, Magnum 1,5l) 60,00€

Léger et fruité, parfait en apéritif, du poisson ou avec une assiette de charcuteries

Summertime, côte de provence 42,00€

Robe rose vif, il sera le compagnon idéal de vos barbecues et plus particulièrement de viandes blanches ou de poisson.

LE VIN DE DESSERT

Les Coquillères Gros Manseng, Côtes de Gascogne, France 7€ Verre

Rond & moelleux, parfait avec un dessert ou en digestif. 35,00€ Bouteille

NOS BOISSONS

LES APÉRITIFS

Porto Blanc	5,50€
Pineau des Charentes	6,50€
Ricard	6,30€
Tawny Port	6,30€
Campari	6,30€
Pimm's	6,00€
Belsazar Dry, white, Rosé or Red	6,30€
Picon Vin Blanc	7,00€
Pastis 51	7,00€
Suze	8,00€
Kir Vin Blanc	6,50€

LES COCKTAILS

Kir Mousseux <i>Crème de cassis & Cava</i>	8,00€
Aperol Spritz <i>Aperol, Cava, Eau pétillante</i>	9,00€
Pornstar Martini <i>Vodka, fruits de la passion, vanille</i>	14,00€
Classic Mojito <i>Rhum, citron vert, menthe, sucre, Eau pétillante</i>	12,50€
Negroni <i>Campari, Martini rouge, Gin</i>	13,00€
Mexican Mule <i>Tequila, menthe, Ginger beer</i>	13,50€
Lazy Red Cheeks <i>Vodka, Framboise, Violette, Citron, Sucre</i>	14,00€
Disaronno Punch <i>Disaronno, citron, orange, Sucre</i>	12,5€
Mai Thai <i>Rhum brun, Rhum overproof, triple sec, Citron vert, Orgeat</i>	14,00€
Caribbean Coffee <i>Rhum épice, Pommes cuites Sucre candi, café</i>	13,00€

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Balicha <i>Mandarine, Citron vert, Thé vert, Sucre, Epices</i>	8,00€
Pisang Ambon Orange	5,50€
Crodino	6,50€
Mocktail du jour	8,00€
Virgin Mojito Pink	6,50€

LES GINS TONIC

Ice Gin	13,50€
Gin de Chimay Sureau Framboise	13,50€
Gin de chimay Houblon	13,50€
Tanqueray/Bulldog	14,50€
Hendricks	16,50€
Botanist	16,50€
Tanqueray 10	16,50€
Monkey 47	18,50€
Botanist 0,0% / Tanqueray 0,0%	9,00€

LES SOFTS

Coca-Cola – Coca Zéro – Sprite – Fanta	3,50€
Fuze Tea Pêche	3,50€
Jus de fruits	3,50€
Tonic – Agrum – Bitter Lemon	3,50€
Ginger Ale	3,50€
Chaudfontaine Plate (50cl)	5,00€
Chaudfontaine Pétillante (50cl)	5,00€

LES BIÈRES

Battin Pression 25cl- 50 cl	3,50€ - 6,50€
Battin Extra / Brune	4,50€
Battin triple / Fruitée	5,00€
Blanche de Namur	4,00€
Carlsberg 0%	4,50€
Fagnes Blonde	5,50€
Fagnes Blood orange	5,00€
Chimay Blanche	5,50€
Chimay Bleue	6,00€
Chimay Verte	6,50€
Orval	7,00€
Desperados	6,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso - Double expresso	3,50€ - 6,50€
Lungo	3,50€
Cappuccino	4,00€
Décaféinés	3,5€
Latte	4,00€
Thé	4,00€
Chocolat	4,00€

LES DIGESTIFS

Limoncello	7,50€
Eau de Villé	8,00€
Amaretto	8,00€
Baileys	8,00€
Get 27	8,00€
Grappa	8,00€
Cointreau, Sambuca, Batida	8,00€
Sambuca	8,00€
Batida	8,00€
Poire William	9,00€
Jägermeister	9,00€
Kalhua	9,00€
Liqor 43	9,00€
Grand Marnier	10,00€
Calvados	13,00€
Cognac VSOP	13,00€

LES CAFÉS DIGESTIFS

Irish - Italian - Jamaican - French - Mexican - American café	10,50€
---	--------

LES RHUMS

Havana club Especial	9,00€
Appleton Estate	10,00€
Diplomatico	14,00€
Zacappa	26,50€

LES WHISKYS

Jack Daniels	9,00€
Bulleit Bourbon	10,00€
Jameson	10,00€
Johnny Walker Black	10,00€
Chivas Regal	12,00€
Glenmorangie (10y)	14,00€
Glenfiddich (15y)	15,00€

LES VODKAS

Absolut	9,00€
Ciroc	10,00€
Grey Goose	14,00€

LES TEQUILAS

Tequila Espolon	9,00€
Don Julio Blanco	16,00€
Don Julio Reposado	18,00€