



La Brasserie

La Brasserie

by Pierre Résimont

Le chef belge **Pierre Résimont**, propriétaire des restaurants L'Eau – Vive, à Namur, 2 étoiles Michelin, et de la brasserie Le comptoir de L'Eau – Vive, à Erpent, vous propose une sélection de plats typiques de Brasserie revus au goût du jour.



« Passion, créativité et saveurs sont les ingrédients de ma cuisine, j'espère qu'elle vous plaise »

Entrées

€

Salade La Brasserie [2·3·4·5·9·14] 16,50

Laitue fraîche, tomate, oignon
mariné, thon mariné, œufs de caille,
avocat et sauce au thon

Salade César [1·2·3·4·5·9·13·14] 17,20

Poulet cuit à basse température, laitue
fraîche, tomate cerise, croûtons au
beurre, copeaux de parmesan, œufs
de caille et mayonnaise aux anchois

Salade de fromage de
chèvre [2·4·6·7·13·14] 16,90

Fromage de chèvre grillé, pomme,
betterave, noix et endives

Bruschetta au jambon ibérique de
bellota, tomate fraîche, ail et basilic
[1·2·3·5·6·7·8·13·14] 16,50

Bruschetta au jambon ibérique
de bellota, tomate fraîche, ail et
basilic [1·2·3·5·6·7·8·13·14] 16,50

Croquettes de parmesan et homard,
sauce tomate, oignon confit et salade
croquante [1·2·3·4·5·9·10·11·14] 15,50

Soupe, crème ou gazpacho du jour 10,20
[consulter notre personnel pour les allergènes]

Nous nous soucions de votre bien-être. Les produits utilisés ont été soigneusement sélectionnés et certains sont cultivés dans notre propre potager

Salade grecque [2·4·14] 15,20

Tomate, olives, concombre, fromage feta, oignon rouge **Option saine**

Salade de quinoa [2·4·5·6·14] 15,50

Quinoa, orange, pamplemousse, fenouil, mozzarella et oignon **Option saine**

Bruschetta à la caponata

sicilienne [1·2·3·5·6·7·8·13·14] 14,50

Aubergines, tomate, courgette, roquette et pignons de pin **Option saine**

Pâtes

Tagliatelles aux œufs avec

gorgonzola, crème et noix 16,00

[consulter notre personnel pour les allergènes]

Ravioli de ricotta avec crème,

tomate et herbes fraîches 15,50

[consulter notre personnel pour les allergènes]

Spaghettis ou macaronis avec sauce

bolognaise, napolitaine ou carbonara

maison [1·2·3·4·5·6·7·12·13·14] 15,00

Terre et mer

Poisson du jour 32,00

[consulter notre personnel pour les allergènes]

Poulet grillé, caponata sicilienne, purée
Résimont et réduction crémeuse de son
jus [1·2·4·5·12·14] 22,20

Médallions de bœuf Frisona, beurre
aux herbes et tomate, salade
croquante [2·4·14] 28,80

Saumon grillé, épinards, haricots verts,
courgette, tomate, pignons de pin,
sauce au parmesan gratiné [2·6·7·9]
Option saine 24,90

Entre pain et pain

Croque-Monsieur accompagné
de salade fraîche [1·2·4·5·13·14] 14,90

Club sandwich [1·2·3·4·5·13·14] 15,90
Jambon, fromage, bacon, œuf, filet
de poulet et salade croquante

Sandwich au thon et mayonnaise,
cœur de laitue et tomate
fraîche [1·2·3·4·5·9·13·14] 14,50

Tartine de veau, œuf, câpres,
sauce au thon et aux
anchois [1·2·3·4·5·6·7·8·9·13·14] 14,90

Hamburger 100 %
bœuf [1·2·3·4·5·6·7·8·13·14] 22,70
200 g de bœuf Frisona, bacon,
fromage emmental, tomate,
mayonnaise au bacon fumé

Accompagnements

Portion de frites 5,50
[consulter notre personnel pour les allergènes]

Légumes frais sautés 5,00

Purée Résimont [2] 6,00

Feuilles de laitue et échalotes
assaisonnées [4·14] 5,00

[1] Gluten

[2] Lait

[3] Oeuf

[4] Sulfites et dioxyde
de soufre

[5] Soja

[6] Fruits Secs

[7] Cacahuètes

[8] Lupins

[9] Poisson

[10] Crustacés

[11] Mollusques

[12] Céleri

[13] Graines de Sésame

[14] Moutarde

[*] Consulter notre personnel
pour les allergènes

- Nous vous informons que nous avons un menu spécialement conçu pour les vegans. Veuillez le demander à notre personnel.
- Nous collaborons uniquement avec des fournisseurs disposant du certificat de pêche traditionnelle et durable.
- Les huiles utilisées sont l'olive, le tournesol et la graisse 100 % végétale.
- En cas de doute, s'il vous plaît demander à notre personnel.
- À Bahía del Duque, nous servons du café certifié biologique.

Conformément au Règlement européen (CE) n° 1169/2011 relatif à l'étiquetage des allergènes alimentaires, ce menu inclut un guide numérique correspondant à chaque allergène.

L'établissement ne peut garantir l'absence de traces d'autres allergènes non inclus dans les ingrédients du plat. Si vous êtes allergique ou vous souffrez d'une intolérance à un ingredient, nous vous prions de le communiquer a notre personnel pour de plus amples informations.

Merci.

BAHIA DEL DUQUE

THE TAIS

thetaishotels.com/bahia-del-duque

