

## NOTRE CARNET DE BORD – 29 juin 2021

Nous sommes heureux de vous retrouver en terrasse sur l'eau !

Esprit de service, convivialité, respect et passion : telles sont nos valeurs.

La volonté en cuisine : travailler avec des produits du terroir belge et d'ailleurs, mis en valeur par le savoir-faire vous invitant au voyage.

La volonté de l'équipe entière, prendre soin de vous !

Faites-nous part de vos intolérances et allergies afin que nous puissions en tenir compte et vous conseiller.

**Nous vous souhaitons un très agréable moment à bord.**

La balade 3 assiettes à 34 €

La croisière 4 assiettes à 42 €

Entrée 13€ / Plat 15 € / Dessert 10€

**L'équipage**

## LES COCKTAILS MAISON

Punch et Sangria	7,00 €
Le Namurois Gin/Houppes/Lemon	11,00 €
Babord fruité	10,00 €
Tribord sec	10,00 €
Banana colada	10,00 €
Mojito classique	10,00 €
Mojito fraise	10,00 €
Spritz	9,00 €

## LE VIN

Blanc :

Domaine de Ménard (verre)	5,00 €
Domaine de Ménard	28,00 €
Prickly french IGP Pays D'oc (verre)	5,00 €
Prickly french IGP Pays D'oc	26,00 €
Duché d'Uzès ( coup de cœur du patron)	28,00 €
Domaine La Rochette	28,00 €
Sauvignon de Touraine	
Petit Chablis Maison Defaix	34,00 €
Salvaterra Falia	28,00 €

Rosé :

L'air de rien	Domaine Lignerès Lathenay (verre)	5,00 €
L'air de rien	Domaine Lignerès Lathenay	26,00 €

Rouge :

Pinot Noir d'Alsace Réserve Turckheim (verre)	6,00 €
Pinot Noir d'Alsace Réserve Turckheim (servi frais)	30,00 €
I Mûri primitivo Pouilles Italie. (verre)	5,00 €
I Mûri primitivo Pouilles Italie	28,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil L'Aulnay Loire	30,00 €
Côte de blaye Château cavalier	28,00 €
Les Vignes d'à côté Rhône Domaine Cuilleron	32,00 €
Vacqueyras Domaine vieux Clocher	34,00 €

## LES APERITIFS

La coupe de champagne	10,00 €
La coupe de Prosecco Treviso Extra Dry	6,00 €
Kir Royal	11,00 €
Kir Vin blanc	6,00 €
Pastis Henri Bardouin	5,50 €
Martini Bianco/Rosso	5,50 €
Porto Blanc/Rosé	5,50 €
Porto Rouge 10 ans d'âge	6,50 €
Picon Vin blanc	7,50 €
Picon Bière Grenadine	6,50 €
Gin Tanqueray Schweppes Tonic	9,00 €
Gin Gordon's Pink Schweppes Pink Pepper	9,00 €
Campari	6,00 €
Campari Jus d'orange	8,00 €
Bacardi Coca/Jus d'orange	8,00 €
Malibu Jus d'orange/Jus d'ananas	8,00 €
Pisang Jus d'orange	8,00 €
Limoncello Schweppes Tonic	8,00 €

# NOTRE CARNET DE RESTAURATION

## LES ENTRÉES

Aubergines au four, carpaccio de bœuf, houmous maison

Noisettes et herbes fraîches

Céviche de cabillaud aux agrumes

Poulet mariné aux épices

Ananas et sauce vanille

Crevettes rouges d'Argentine au piri-piri et ail confit

Burrata et sa crème de petits pois

Menthe, perles de citron

## LES PLATS

Risotto au pesto de coriandre

poivrons et mozzarella

Onglet de bœuf, champignons sautés

pancetta, purée « BelRive » sauce bordelaise

Saumon sauce coco

Ail, gingembre, riz thaï, chou chinois

Crevettes rouges, sauce au poivrons brûlés

Piment de Cayenne, vin rouge, pâtes fregola

Tajine de poulet aux olives et citrons confits

## DESSERTS

L'assiette de Fromages de la Maison Saint-Aubain

Crème brûlée au chocolat blanc et pêche blanche

Tarte cœur de cuberdon – framboises, glace au lait d'amandes

Panna cotta, mangue, safran

Biscuits pistache crémeux au basilic, sorbet à l'huile d'olive, fraîcheur de pommes

## LES BOISSONS CHAUDES

Irish / Italian / French coffee 9.00 €

Expresso / Décaféiné 3.00 €

Cappuccino Mousse de lait / Crème fraîche 3.50 €

Equilibre et Sérénithé Bio 3.00 €

Verveine citronnée, Morceaux de pomme, Honeybush ...

Oasis du désert Bio 3.00 €

Thé vert, feuilles de menthe poivrée

Liberthé 3.00 €

Thé vert, pétales de roses, fleurs de tournesol, de bleuet

Black Mango 3.00 €

Thé noir, ananas, raisins, pétales de rose, fleurs de bleuet



081/ 22 65 79

NOS HORAIRES

du mardi 12h au dimanche 14h  
midi et soir tous les jours