

## **NOTRE CARNET DE BORD – 8 juin 2020**

Après plusieurs semaines d'arrêt, la carte a été revue, simplifiée pour nous permettre de respecter les nécessités du moment.

Nous sommes heureux de vous retrouver enfin !

Esprit de service, convivialité, respect et passion : telles sont nos valeurs. La volonté en cuisine, travailler avec des produits de terroirs belges et d'ailleurs, mis en valeur par le savoir-faire qui vous invitent 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 32 €

***L'équipage***

## **NOTRE CARNET DES BOISSONS**

### **LES APÉRITIFS**

La coupe de Drappier Zéro Dosage	11,00 €
La coupe de Prosecco Treviso Extra Dry	6,00 €
Kir Royal	11,00 €
Kir Vin blanc	6,00 €
La piscine de Minuty	7,00 €
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	8,50 €
Gin Gordon's Pink Schweppes Pink Pepper	8,50 €
Campari	6,00 €
Campari Jus d'orange	7,50 €
Bacardi Coca/Jus d'orange	7,50 €
Malibu Jus d'orange/Jus d'ananas	7,50 €
Pisang Jus d'orange	7,50 €
Limoncello Schweppes Tonic	7,50 €

# **NOTRE CARNET DE RESTAURATION**

## **LES ENTRÉES**

**La Burrata Pugliese**

Déclinaison de tomates, pesto au basilic maison, grisini

**Les Queues de Crevettes rouges marinées aux épices**

Salsa aigre-douce d'avocats, mangue, concombre, huile sésame

**Le Tartare de Bœuf coupé au couteau façon thaï**

Parfums de combava et d'estragon, roquette, Kroepoek

## **LES PLATS**

**Filet de Rouget poêlé, risotto aux asperges**

Sauce au vin blanc

**Orecchiette, crème de chèvre, petits pois**

Citron, menthe frit, huile au chèvre

**Filet de Volaille façon teriyaki**

Nouilles sautées, légumes poêlés

## **DESSERTS**

**L'assiette de Fromages de la maison Saint-Aubain**

Compotée de fruits de la saison, fruits secs

**Mousse au Chocolat, fraises**

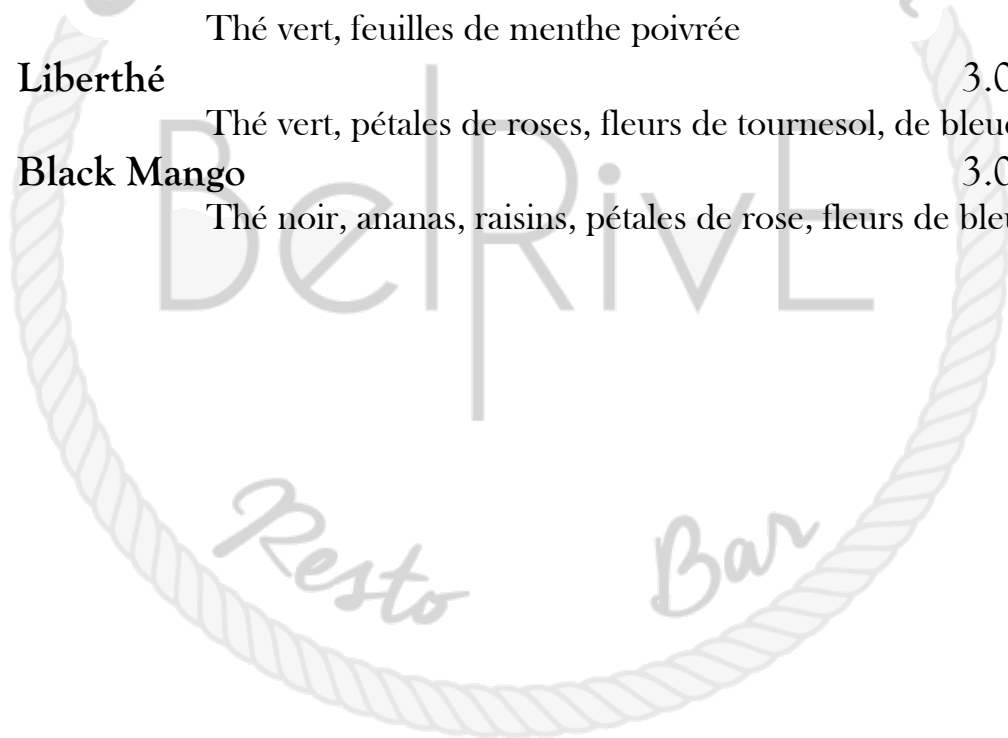
Fraises poêlées au cointreau, crumble de pistaches

**Salade Croquante de fruits**

Sirop de banane, rhum, croustillant de noix de coco

## **LES BOISSONS CHAUDES**

<b>Irish / Italian / French coffee</b>	9.00 €
<b>Expresso / Décaféiné</b>	3.00 €
<b>Cappuccino Mousse de lait / Crème fraîche</b>	3.50 €
<b>Equilibre et Sérénithé Bio</b>	3.00 €
Verveine citronnée, Morceaux de pomme, Honeybush ...	
<b>Oasis du désert Bio</b>	3.00 €
Thé vert, feuilles de menthe poivrée	
<b>Libérthé</b>	3.00 €
Thé vert, pétales de roses, fleurs de tournesol, de bleuet	
<b>Black Mango</b>	3.00 €
Thé noir, ananas, raisins, pétales de rose, fleurs de bleuet	





[info@lacuisinedubelrive.be](mailto:info@lacuisinedubelrive.be)

## NOS HORAIRES

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