

NOTRE CARNET DE BORD – février 2020

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.

Envie d'être le Capitaine du BelRivE pour une fête...

Le cadre unique et exceptionnel du Belrive surprendra et ravira vos convives !

Il est mis à disposition en entièreté à partir de 41 convives.

Sa capacité va jusqu'à 100 personnes.

Les formules et les 3 niveaux sont modulables et adaptables selon le type d'événement.

La gastronomie et les services à bord sont au cœur du concept d'accueil raffiné.

Tout sera mis en œuvre pour que votre événement soit couronné de succès, la Qualité sera au rendez-vous.

Nous vous souhaitons un très agréable moment à bord.

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

Nous vous proposons de partir en voyage au départ de chez nous. Notre carte est composée de recettes d'ici et d'ailleurs, de coups de cœur, de souvenirs de vacances...

Nous partons en voyage au départ de chez nous !

Chacun compose librement son itinéraire selon ses envies.

Par personne uniquement,

La balade, 3 assiettes à 32 €

La croisière, 4 assiettes à 40 €

Si deux plats dans la composition de votre choix : + 5 €

À la carte, les entrées et desserts à 12 €, les plats à 17 €

LES ENTRÉES FROIDES

Le Vitello Tonato du Piémont

Roquette, veau finement tranché, mayonnaise au thon

La Gravad Lax de Saumon

Chou fleur, oignons rouges, sauce aigrelette

Le Tartare de Bœuf façon Thaï

Epices thaï, noix de cajou, tuile au sésame

Duo de Chèvre Cendré

Mousse et cromesquis, champignons, betterave

LES ENTRÉES CHAUDES

Accras de Morue, Salsa d'avocats

Mayo lime et tequila

Les Os à Moelle rôtis au four

Beurre aromatisé aux épices

Œuf Cocotte au Munster

Tuile de pain, noisettes, jeunes oignons

La Croquette au Chorizo Ibérique

Perles croquantes et surprenantes de Mini-Poivron

La Croquette de Herve, Souvenir du Pays

Sirop de Liège et Fruits secs

La Croquette au Saumon Fumé artisanal

Persil frit et Citron jaune

L'Aumonière de Volaille à l'Asiatique

Gingembre, cacahuète, coriandre, sauce pimentée

LES PLATS

Les Ravioles Ricotta Epinards +5 €/crevettes d'Argentine

Beurre de sauge

Lard Cuit à Basse Température

Lentilles corail, vitelottes, sauce à l'estragon

Curry Vert de Boeuf

Nouilles et légumes sautés façon thaï

Le Filet de Bar au Brie

Chicons, topinambour, piment d'espelette

LES DESSERTS

L'assiette de Fromages de la Maison Saint-Aubain

Compotée de fruits de saison et secs

La Tarte Caramel Beurre Salé

La Tarte «Mets ton grain de sel » glace vanille

Ananas Flambé au Rhum

Crumble de noisettes, tuile, glace chocolat

La Poire Pochée au Café

Crème moka, meringue

Le Cheese Cake au Kiwi

Mousse de banane et spéculoos

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	



www.lacuisinedubelrive.be
info@lacuisinedubelrive.be

NOS HORAIRES

du mardi au samedi de 18h à 22h
& le dimanche de 12h à 14h30