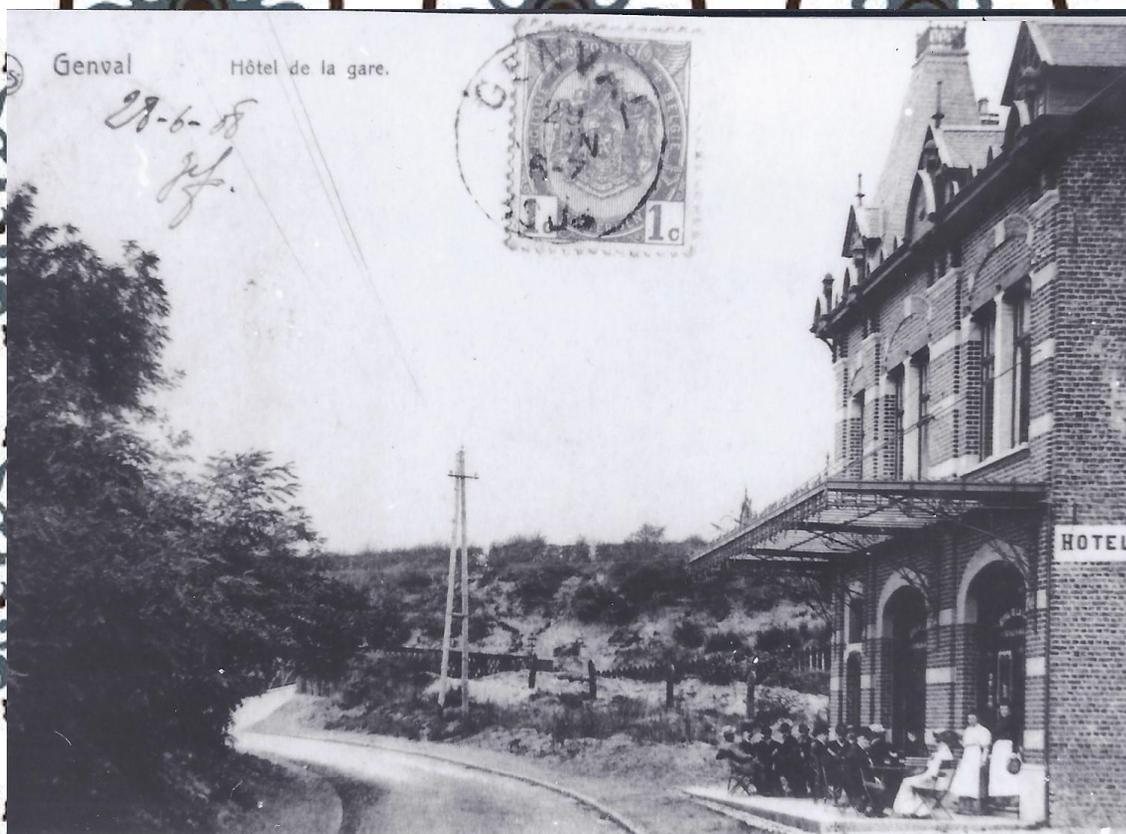


Chez Pierre & Claude

CHEF ÉRIC DUROI
CHEF EN SECOND RUBIN NDREU
CHEF DE RANG MICHEL PARRY

36, RUE DE LA STATION
1332 GENVAL

PRINTEMPS-ÉTÉ 2024



A BON ENTENDEUR...

NOTRE OBJECTIF? VOUS FAIRE PASSER UN BON MOMENT EN NOTRE COMPAGNIE. TOUTE L'ÉQUIPE EST À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION.

POUR NOTRE CONFORT À TOUS, VEUILLEZ ÉTEINDRE OU METTRE SUR SILENCE VOS GSMS, SMARTPHONES, TABLETTES ET AUTRES FLEURONS DE LA NOUVELLE TECHNOLOGIE. **PAS D'APPELS SKYPE, PAS DE VIDÉOS OU JEUX AVEC LE SON OU AUTRES NUISANCES SONORES DANS L'ÉTABLISSEMENT.**

VEUILLEZ ÉGALEMENT RESPECTER **LE PROTOCOLE SANITAIRE** EN VIGUEUR LORS DE VOTRE VISITE CHEZ NOUS. NE PAS LE RESPECTER C'EST METTRE EN PÉRIL L'ÉTABLISSEMENT, SON PERSONNEL ET SES CLIENTS.

IL EST **INTERDIT** DE FUMER OU VAPOTER À L'INTÉRIEUR DE L'ÉTABLISSEMENT ET À L'EXTÉRIEUR AU JARDIN. LE SEUL ESPACE FUMEUR SE TROUVE SUR LA TERRASSE COUVERTE EN FAÇADE.

IL NE SERA REMIS QU'UNE SEULE NOTE TVA PAR TABLE

COMME MODE DE PAIEMENT, NOUS ACCEPTONS L'ARGENT LIQUIDE. SINON LES ALTERNATIVES SONT MAESTRO (BANCONTACT), VISA ET MASTERCARD. NOUS N'ACCEPTONS PAS LES TICKETS RESTAURANT, LES CHÈQUES CONSOMMATION OU AUX AUTRES TYPES DE CHÈQUES.

DANS LA MESURE DU POSSIBLE, MERCI DE NE PRÉSENTER QU'UNE SEULE CARTE DE PAIEMENT PAR TABLE (UNE CARTE + CASH OK). IL EST FACILE DE NOS JOURS DE FAIRE UN TRANSFERT/VIREMENT ENTRE VOUS.

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU CONTRAINTES ALIMENTAIRES, VEUILLEZ NOUS EN PARLER AVANT DE PASSER LA COMMANDE. NOUS FERONS TOUT CE QUE L'ON PEUT POUR SATISFAIRE VOS DEMANDES

LES PLATS MARQUÉS PAR CE SIGLE SONT VÉGÉTARIENS



NOS METS ONT ÉTÉ SOIGNEUSEMENT PENSÉS, CRÉÉS ET RÉALISÉS TELS QUE DÉCRIT DANS LA CARTE OU SUR LE TABLEAU DES SUGGESTIONS PAR NOTRE CHEF ÉRIC DUROI. IL N'EST DONC PAS POSSIBLE D'EN CHANGER LA NATURE, LA PRÉPARATION OU LES INGRÉDIENTS.

NÉANMOINS TOUT CHANGEMENT DE PRÉPARATION OU D'ACCOMPAGNEMENT ENTRAÎNERA UN SUPPLÉMENT,

NOS PLATS SONT PRÉPARÉS À LA MINUTE. SI VOTRE TEMPS EST COMPTÉ, PARLONS-EN À LA COMMANDE. CERTAINS METS SONT PRÊTS PLUS RAPIDEMENT QUE D'AUTRES.

NOUS VOUS SOUHAITONS UN AGRÉABLE MOMENT EN NOTRE COMPAGNIE.

« TO SHARE » À PARTAGER... OU PAS!

L'ASSIETTE DE TAPAS
27,00 €

LES SCAMPI FRITTI « SAUCE MAISON »
19,00 €

LES BRUSCHETTA
(ASSORTIMENT DE TOASTS GRILLÉS GARNIS
SELON L'HUMEUR DU MOMENT)
18,00 €

LES ENTRÉES

LA COMPOSITION D'ARTICHAUT ET CREVETTES ROUGES SAUVAGES,
ÉMULSION CITRON-CURRY
22,00 €

LA POÊLÉE DE SAINT JACQUES, GUACAMOLE ET COMBAWA
22,00 €

LA CHIFFONNADE DE BŒUF MATURÉ ET FUMÉ SUR CRÈME DE FOIE GRAS
23,00 €



BUREAU COMPTABLE

BUREAU COMPTABLE

Comptabilité, Fiscalité, Conseils, Optimalisation....

Petites et Grandes sociétés, Particuliers.

Vous cherchez un bureau comptable à votre écoute, contactez-nous

0472/97.85.75



3 GENVAL LES EAUX Place de la gare

LES CROQUETTES « MAISON »

9,00 €/PIÈCE

CREVETTES GRISES

PARMIGIANO REGGIANO 48 MOIS



LA CROQUETTE DU CHEF

(CONFIT DE CANARD)

LES SALADES

LA GENVAL-LES-BAINS

ST JACQUES SNACKÉES, SCAMPI, GRÄVAD LAKS DE SAUMON

29,00 €

LA CHÈVRE

FROMAGE DE CHÈVRE ET LÉGUMES EMBALLÉS DANS UNE FEUILLE DE BRICK

20,00 €



L'ESTIVALE

BURRATA, JAMBON CRU AFFINÉ, LÉGUMES GRILLÉS ET CONFITS, ÉMULSION BALSAMIQUE

25,00 €

Anna Ferreti
ANNA FERRETI

FASHION EVENT PRÊT A PORTER FEMININ

Ventes privées du grossiste au particulier.

Un renseignement sur nos évènements ?

Contactez nous !

Gsm : 0477/221582 anna.ferreti@skynet.be

LES TARTARES

NOS TARTARES SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET D'UNE SALADE

LE BELGE

*LE TARTARE CLASSIQUE PRÉPARÉ À LA BELGE
ACCOMPAGNÉ DE MAYONNAISE, CORNICHONS, OIGNONS ET CÂPRES*

23,00 €

L'ITALIEN

PARMESAN, PIGNONS DE PIN, TOMATES SÉCHÉES, BASILIC

23,00 €

LE TERRE & MER

CHAROLAIS & ST JACQUES

24,00 €

LE THAÏ

ÉPICES THAÏ (NON PIQUANTES), CACAHUËTES, CORIANDRE

23,00 €

LE YAKUZA

AIL NOIR, GINGEMBRE, SAUCE SOJA, GOMASIO, KATSUBOSHI

24,00 €

EL GRINGO

THON, GUACAMOLE, GRENADE, MOUSSELINE DE PATATES DOUCES

28,00 €

CÔTÉ VÉGÉ

LE VOL-AU-VENT VÉGÉTARIEN

22,00 €

LE VEGGIE BURGER

TOFU, OIGNONS CARAMELISÉS, CHAMPIGNONS SAUTÉS ET SAUCE MAISON ÉPICÉE

23,00 €

LE MONSIEUR SEGUIN (BURGER)

PAVÉ DE CHÈVRE RÔTI AU MIEL, SALADE, TOMATES ET MAYONNAISE MAISON

23,00 €

LA SALADE MÉDITERRANÉENNE

BURRATA, LÉGUMES GRILLÉS ET CONFITS, HOUMOUS

20,00 €



LUTGARDE



273*

GENVAL-LES-EAUX Le Quartier de la Gare

CÔTÉ BRASSERIE

LES SPARE RIBS DE PORC IBÉRIQUE

22,00 €

NOTRE CÉLÈBRE « JAMBONNEAU CONFIT DANS LA MAISON »,
CRÈME À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE ET CROQUETTES

25,00 €

LE PAIN DE VIANDE ET SON STOEMP

20,00 €

LE CROUSTILLANT DE CANARD CONFIT, HARICOTS VERTS
ET CRÈME DE POMME DE TERRE À LA TARTUFATA

26,00 €

MÉDAILLON DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, JUS AU CHORIZO,
ASPERGES VERTES ET POMMES RISSOLÉES

28,00 €

CÔTÉ MER

LES GAMBAS RÔTIES ET CRÉMEUX DE RIZ AUX LÉGUMES ET CURRY

26,00 €

LE « FISH'N CHIPS » COMME À LONDON

23,00 €

LE PAVÉ DE THON SNACKÉ, TARTARE DE LÉGUMES DU SUD,
PESTO, QUINOA ET JEUNES POUSSÉS

32,00 €

KIDS CORNER

EH LES ENFANTS! ON MANGE QUOI?

16,00 € JUSQU'À 12 ANS

PETITE PIÈCE DE BŒUF, FRITES ET SALADE

CHEESE-BURGER, FRITES

FISH'N CHIPS

MINI SPARE RIBS

PS: NOUS N'AVONS NI PÂTES NI SPAGHETTI

LES GOURMETS BURGERS DE L'HÔTEL DE LA GARE

TOUS NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET DE SALADE

LE BROOKLYN NYC (BŒUF)

*HALF-POUND STEAK HACHÉ, OIGNONS FRITS, CHEDDAR ET
UNE SAUCE COMPOSÉE MAISON*

23,00 €

LE MORAIRA (POULET)

POULET MARINÉ, MANCHEGO, POIVRONS CONFITS, CHORIZO ET AÏOLI MAISON

23,00 €

LE LÉMAN (BŒUF)

*DOUBLE-DECKER STEAK HACHÉ, UN À L'EMMENTAL ET L'AUTRE À L'APPEZZELLER, SAUCE
AU POIVRE MAISON ET CRUDITÉS*

23,00 €

LES SUPPLÉMENTS

REPASSE FRITES 2,00 €

PORTION DE FRITES 4,00 €

CROQUETTES, POMMES GRENAILLES 4,00 €

SALADE VERTE OU MIXTE 5,00 €

BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES 8,50 €

MAYONNAISE « MAISON », KETCHUP OU MOUTARDE 1,50 €

CÔTÉ GRILL

NOS VIANDES SONT TOUTES D'APPELLATION CONTRÔLÉE. VEUILLEZ NOUS CONSULTER POUR PLUS D'INFORMATIONS. **VEUILLEZ NOTER...** LES TYPES DE CUISSONS SONT « BLEU », « SAIGNANT », « À POINT » OU « BIEN CUIT ». IL N'Y A PAS D'ENTRE-DEUX ET LE « BLEU CHAUD » NE RESPECTE PAS LES NORMES ET RÈGLES D'HYGIÈNE QUI SONT REQUISES PAR L'AFSCA... MAIS NOUS FERONS TOUJOURS AU MIEUX.
NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE SALADE ET DE FRITES.

PAVÉ DE BŒUF IRLANDAIS 1 ^{ER} CHOIX	25,00 €
CUBEROLL IRLANDAIS 1 ^{ER} CHOIX	33,00 €
FILET PUR DE BŒUF IRLANDAIS	36,00 €
ENTRECÔTE « HOLSTEIN » MATURÉE	38,00 €
NOS SAUCES « MAISON » SONT PRÉPARÉES À LA MINUTE	3,50 €

BÉARNAISE

C'EST UNE SAUCE ÉMULSIONNÉE TIÈDE FAITE AVEC DES JAUNES D'ŒUFS MONTÉS À CHAUD SUR UNE RÉDUCTION DE VINAIGRE À L'ESTRAGON ET DE VIN BLANC À LAQUELLE ON INCORPORE DU BEURRE.
LE SAVIEZ-VOUS? IL SEMBLERAIT QUE CETTE SAUCE NE SOIT PAS DU TOUT D'ORIGINE DU BÉARN MAIS AURAIT ÉTÉ NOMMÉE AINSI EN MÉMOIRE DU ROI HENRI IV DIT LE "GRAND BÉARNAIS".

CHORON

COMME POUR LA BÉARNAISE MAIS ON Y AJOUTE DE LA PURÉE DE TOMATES.

POIVRE VERT

SAUCE CRÈME AU POIVRE VERT DE MADAGASCAR

ROQUEFORT

SAUCE CRÈME AU ROQUEFORT SOCIÉTÉ

ARCHIDUC

SAUCE CRÈME AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

ECHALOTE

SAUCE VIN ROUGE ET ÉCHALOTES

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

BEURRE DE FERME AUX FINES HERBES

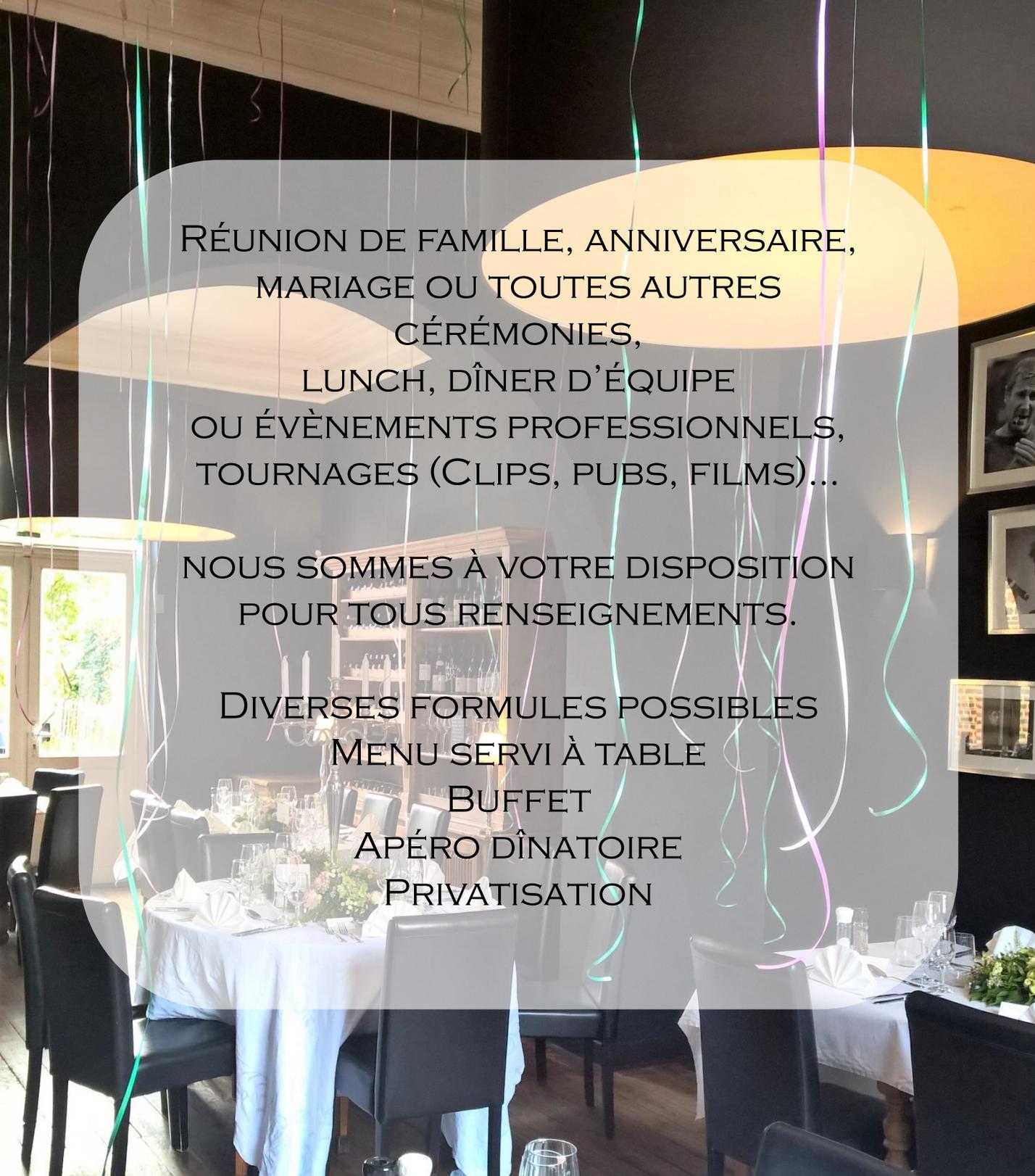
MAYONNAISE « MAISON » OU KETCHUP

1,50 €

VOTRE PIÈCE DE VIANDE PRÉPARÉE FAÇON « ELMER »

4,50 €

CROÛTÉE AUX 5 POIVRES, POÊLÉE ET PUIS FLAMBÉE AU CALVADOS. SAUCE CRÉMÉE
LE SAVIEZ-VOUS? CETTE PRÉPARATION EST NÉE ICI DANS CETTE MAISON. CRÉÉE PAR LE PREMIER PROPRIÉTAIRE DE L'ÉTABLISSEMENT « LE CHEF ELMER », LA RECETTE N'A PAS PRIS UNE RIDE ET RESTE TRÈS POPULAIRE. C'EST EMBLÉMATIQUE DE L'HÔTEL DE LA GARE.



RÉUNION DE FAMILLE, ANNIVERSAIRE,
MARIAGE OU TOUTES AUTRES
CÉRÉMONIES,
LUNCH, DÎNER D'ÉQUIPE
OU ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS,
TOURNAGES (CLIPS, PUBS, FILMS)...

NOUS SOMMES À VOTRE DISPOSITION
POUR TOUS RENSEIGNEMENTS.

DIVERSES FORMULES POSSIBLES
MENU SERVI À TABLE
BUFFET
APÉRO DÎNATOIRE
PRIVATISATION

NOTRE TÉLÉPHONE 02/6525015 OU PAR MAIL
CONTACT@HOTELDELAGARE.BE



LES BULLES LES
PLUS PRISÉES DE
BELGIQUE ...

RUFFUS

LA COUPE
12,00 €

LA BOUTEILLE (75cl)
65,00 €



LES BULLES

CAVA DU MOMENT

LA COUPE BLANC OU ROSÉ 7,50 €

KIR-CAVA (CASSIS, VIOLETTE OU CUBERDON) 8,00 €

LA BOUTEILLE (75CL) 38,00 €

LA COUPE DE CHAMPAGNE DU MOMENT 14,00 €

CHAMPAGNE DU MOMENT

LA DEMI-BOUTEILLE (37,50CL) 35,00 €

LA BOUTEILLE (75CL) 70,00 €

CHAMPAGNE PASCAL MAZET (75CL) 75,00 €

AU FIL DES SAISONS, PASCAL MAZET SOIGNE SA VIGNE ET SON VIN EN SUIVANT DIFFÉRENTES ÉTAPES QUI ASSURENT LA QUALITÉ ET LA PERSONNALITÉ D'UN CHAMPAGNE D'EXCELLENCE. PRODUIT D'EXCEPTION D'UNE PETITE PRODUCTION « BIO »

LES APÉRITIFS

KIR	7,00 €
KIR CAVA	8,00 €
KIR CHAMPAGNE	14,50 €
PINEAU DES CHARENTES BLANC	7,00 €
PORTO ROUGE	7,00 €
SHERRY	7,00 €
MARTINI BLANC OU ROUGE	7,00 €
PICON VIN BLANC OU BIÈRE	8,00 €
RICARD ORIGINAL OU LONG DRINK	7,00 €
CAMPARI	7,00 €
GANCIA	7,00 €
CYNAR	7,00 €
PISANG AMBON	7,00 €
MALIBU	7,00 €
BATIDA	7,00 €

LES ALCOOLS

ERISTOFF PREMIUM VODKA, ERISTOFF RED, BACARDI BLANC, J&B,
WILLIAM LAWSON, JOHNNY WALKER RED LABEL 8,00 €

BACARDI 4 ANOS (BRUN), JACK DANIELS, JAMESON IRISH WHISKEY,
BOMBAY SAPPHIRE 9,00 €

ALCOOLS PREMIUM, ARTISANAUX OU DE PETITES PRODUCTIONS – VEUILLEZ
NOUS CONSULTER À PARTIR DE 10,00 €

SUPPLÉMENTS SOFTS

COCA-COLA, SCHWEPPEs, SPA, JUS	2,50 €
SCHWEPPEs PREMIUM, FEVER TREE	3,50 €

NOS COCKTAIL 12,00 €

SPRITZ – MOJITO (EN SAISON) – TI PUNCH – BLOODY MARY – NEGRONI
OU COCKTAIL DU MOMENT



BUREAU COMPTABLE

BUREAU COMPTABLE

Comptabilité, Fiscalité, Conseils, Optimisation...

Petites et Grandes sociétés, Particuliers.

Vous cherchez un bureau comptable à votre écoute, contactez-nous

0472/97.85.75





LEOPOLD7

BRASSERIE ARTISANALE



LES BIÈRES

NOS BIÈRES AU FÛT

LUTGARDE LULU (5%)	5,00 €
BERTINCHAMPS TRIPLE (8%)	5,50 €
LÉOPOLD 7 TRIPLE (8,5%)	6,50 €

BIÈRES BOUTEILLE

LUTGARDE BLANCHE (6%)	5,50 €
LUTGARDE BLONDE (6%)	5,50 €
LUTGARDE IPA (6,5%)	6,00 €
CORNET OAKED (8,5%)	6,00 €
WATERLOO SAISON (6%)	5,50 €
LA CHOUFFE (8%)	6,00 €
TRIPLE KARMELIET (8,4%)	6,00 €
WESTMAEL TRIPLE (9,5%)	6,50 €
ORVAL (6,2%)	6,50 €
DUVEL (8,5%)	6,00 €
CHIMAY BLEUE (9%)	6,50 €
ROCHEFORT 10° (11,3%)	6,50 €

KRIEK

KRIEK 25 CL (4%)	5,00 €
------------------	--------

BIÈRE SANS ALCOOL

BERTINCHAMPS 00 (0%)	5,00 €
----------------------	--------

LA SÉLECTION DES VINS DE PIERRE & CLAUDE

*NOTRE SÉLECTION DE VINS SE DÉGUSTE
AU VERRE, AU CENTIMÈTRE OU À LA BOUTEILLE*

BLANC

VERRE

75CL

CUVÉE MARINE DOMAINE DE MÉNARD (FRANCE)

UN VIN FIN, NET AVEC UNE BELLE COMPLEXITÉ OÙ SE MÉLÈNT DES ARÔMES DE FRUITS EXOTIQUES, D'ANANAS, ET DE PAMPLEMOUSSE. 60% COLOMBARD, 20% SAUVIGNON, 20% GROS MANSÈNG

6,50 €

30,00 €

PECORINO DOMAINE MENICUCCI (ITALIE)

DÉLICIEUSEMENT FRAIS ET FLORAL, AVEC DES NOTES DE FLEURS ET DE FRUITS BLANCS, AVEC UNE FINALE AMPLE ET SAVOUREUSE. CE VIN EST À L'IMAGE DE LA VIGNERONNE QUI LE PRODUIT: GÉNÉREUX ET SOLAIRE

7,00 €

39,00 €

VERDEJO DOMAINE ARRIEZU RUEDA (ESPAGNE)

CÉPAGE BLANC EMBLÉMATIQUE D'ESPAGNE, CELUI-CI VIENT DE RUEDA, LE LIEU IDÉAL POUR CE VIN AU NEZ ÉCLATANT DE FRAÎCHEUR, PUIS PAR SA FINALE EN BOUCHE PLUS AMPLE ET LONGUE. UN COUP DE CŒUR ! 100% VERDEJO

7,20 €

40,00 €

COTEAUX DU GIENNOIS DOMAINE CÉDRICK BARDIN (FRANCE)

LE COTEAUX DU GIENNOIS EST UNE APPELLATION TOUT À FAIT MÉCONNUE, SITUÉE POURTANT À DEUX ENCABLURES DU CÉLÈBRE POUILLY-FUMÉ. D'UNE ROBE JAUNE D'OR PÂLE, CE VIN BLANC S'OUVRE SUR UN NEZ TYPÉ ASSOCIANT FLEURS BLANCHES, AGRUMES ET FRUITS EXOTIQUES (PAMPLEMOUSSE, FRUITS DE LA PASSION). 100% SAUVIGNON

7,50 €

42,00 €

MÂCON-VILLAGES DOMAINE DE VERPAILLE VIEILLES VIGNES (FRANCE)

CE VIN DE BOURGOGNE EST ISSU DE VIGNES DE PLUS DE 100 ANS. SA ROBE EST JAUNE PAILLE ET ÉTINCELANTE, SON NEZ EST FIN ET FRUITÉ ET EN BOUCHE UNE SAVEUR DE FRUITS JAUNES, VANILLÉ ET GRAS LUI DONNENT UNE FINALE PLEINE DE FRAÎCHEUR. 100% CHARDONNAY (BIO)

8,00 €

45,00 €

CUVÉE PRESTIGE DOMAINE DE MÉNARD (FRANCE)

UN VIN MOELLEUX PAS COMPLIQUÉ POUR L'APÉRO, LE FOIE GRAS OU LE DESSERT? LE VOICI. UN ASSEMBLAGE TYPIQUE DE PETIT ET DE GROS MANSÈNG QUI RAVIT LES PAPILLES PAR SES NOTES DE MIEL, D'ABRICOTS, DE NOIX DE COCO, DE VANILLE ET DE PAIN GRILLÉ

7,50 €

42,00 €

ROSÉ

MAS ONÉSIME INSOU MIS IGP D'OC (FRANCE)

UN ROSÉ CLAIR. CINSULT ET GRENACHE

6,50 €

30,00 €

ROSÉ DES MAELS DOMAINE DES MAELS (FRANCE)

UN ROSÉ DE COTEAUX, IL EST EXPOSÉ SUR LA COLLINE DU MONTESCLAT À CÔTÉ DU VILLAGE D'ARGENS. PETIT DOMAINE DANS LE MINERVOIS, NON LOIN DU CANAL DU MIDI. UN MINERVOIS ROSÉ AU NEZ PÉTULANT ET FLEURI DE FRAISES VERTES ET DE FLEURS DE CITRONNIER, LA BOUCHE AMPLE ET SAPIDE RESTE LÉGÈRE ET GOURMANDE. 70% GRENACHE 30% SYRAH (BIO)

7,00 €

35,00 €

LA SÉLECTION DES VINS DE PIERRE & CLAUDE

*NOTRE SÉLECTION DE VINS SE DÉGUSTE
AU VERRE, AU CENTIMÈTRE OU À LA BOUTEILLE.*

ROUGE

TEMPRANILLO DE LA FINCA LORANQUE (ESPAGNE)

ÉLÉGANTE ROBE SOMBRE, NEZ INTENSE DE FRUITS NOIRS AVEC UNE BELLE NOTE ÉPICÉE, EXPRESSION TYPIQUE DU TEMPRANILLO. PETIT DOMAINE TRICENTENAIRE NICHÉ AU CŒUR D'UNE RÉSERVE NATURELLE, À CÔTÉ DE TOLÈDE EN ESPAGNE 100% TEMPRANILLO (BIO)

6,50 € 30,00 €

MERLOT DES MAELS DOMAINE DES MAELS (FRANCE)

UN VIN FRUITÉ AUX TANINS SOUPLES ET SOYEUX, POLYVALENT. PETIT DOMAINE DANS LE MINERVOIS, NON LOIN DU CANAL DU MIDI. VINIFIÉS SANS SOUFFRE. 100 % MERLOT (BIO)

7,00 € 35,00 €

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOMAINE MENICUCCI TERRE DI CHIETE IGP (ITALIE)

CE VIN A UNE ROBE RUBIS AVEC DES REFLETS CERISE. IL EST PUISSANT MAIS FRUITÉ AUX TANINS SOUPLES, PLEIN DE SOLEIL! 100 % MONTEPULCIANO (BIO)

7,20 € 40,00 €

COTEAUX DU GIENNOIS DOMAINE CÉDRICK BARDIN (FRANCE)

UN VIN D'UN ROUGE VIOLENE, AU NEZ INTENSE ET AUX ARÔMES DE FRUITS ROUGES CUITS. UNE FINALE SOLAIRE ET CHALEUREUSE SE FAIT SENTIR. 50% PINOT ET 50% GAMAY

7,50 € 42,00 €

LE SILLON DOMAINE MAS ONÉSIME (FRANCE)

TOUTE LA RICHESSE DE CE VIN S'EXPRIME DE PAR SA MAGNIFIQUE ROBE SOMBRE AUX NUANCES VIVES. LE GRENACHE APORTE CES NOTES DE FRUITS CONFITS ÉPICÉS. BOUCHE RONDE, AMPLE ET HARMONIEUSE, LA FRAÎCHEUR DU CARIGNAN ET LA COMPLEXITÉ AROMATIQUE DE LA SYRAH SUR DE FAIBLES RENDEMENTS FONT LA GÉNÉROSITÉ DE CE VIN. 70% GRENACHE, 10% CARIGNAN, 10% SYRAH, 10% MOURVÈDRE

8,00 € 45,00 €

Le Vin au Vert
bio - humain - européen

**NOUS PORTONS UNE ATTENTION
PARTICULIÈRE À LA SÉLECTION
DE NOS VINS.**

**PARCE QUE C'EST AVANT TOUT UNE
PASSION, NOUS CHOISSONS LES
VINS AVEC NOTRE CŒUR ET NOS
GOÛTS PERSONNELS.**

**CHEZ PIERRE & CLAUDE PAS DE
DISCOURS TECHNIQUES DE
SOMMELIERS TRADITIONNELS, MAIS DE
L'ÉMOTION, DES SAVEURS ET DES
HISTOIRES À VOUS RACONTER ET À
PARTAGER SURTOUT.**

**CHEZ NOUS LES VINS SONT DE
PASSAGE...**

**CONSULTEZ-NOUS POUR LES
DERNIERS ARRIVAGES**

Le Vin au Vert
bio - humain - européen



LES EAUX & LES SOFTS



BRU PLATE OU PÉTILLANTE 50CL	5,50 €
SPA CITRON 100% NATUREL	3,50 €
SPA ORANGE 100% NATUREL	3,50 €
SCHWEPPE'S TONIC	3,80 €
SCHWEPPE'S SODA	3,50 €
SCHWEPPE'S AGRUMES	3,80 €
SCHWEPPE'S BITTER LEMON	3,80 €
SCHWEPPE'S PINK	3,80 €
SCHWEPPE'S PREMIUM TONIC (PLUSIEURS ARÔMES)	5,00 €
LIPTON ICE TEA (CLASSIC)	3,50 €
COCA-COLA CLASSIC OU ZÉRO	3,50 €
FEVER TREE (PLUSIEURS ARÔMES)	5,00 €
BIÈRE NA BERTINCHAMPS 0%	5,00 €
JUS DE TOMATE	3,80 €
JUS D'ORANGES	3,80 €
JUS DE POMMES	3,80 €

NOS MOCKTAILS

(COCKTAILS NON-ALCOOLISÉS)

MOJITO 0%	8,50 €
VIRGIN PINK GIN 0%	9,50 €
VIRGIN CRISPY GIN 0%	9,50 €
SURPRISE VIRGIN MIX 0%	8,50 €
MARTINI 0% VIBRANTE (ROUGE) OU FLORÉAL (BLANC) & TONIC	8,00 €

LES DESSERTS

11,00 €

L'ASSIETTE DE FROMAGES

L'ÎLE FLOTTANTE

LA GAUFRE DE BRUXELLES,
GLACE AU CAMEL BEURRE SALÉ

L'INCONTOURNABLE DAME BLANCHE, DAME NOIRE OU DAME MÉTISSE

NOTRE « MERVEILLEUX MAISON » GLACÉ

LE MOELLEUX AU CHOKOTOFF ET SA GLACE VANILLE

CAFÉ GLACÉ « HÔTEL DE LA GARE »

LE TRIO DE SORBETS
(CITRON, FRAMBOISE, MANGUE)

LE COLONEL
(SORBET CITRON ET VODKA)

LE CARABINIERI
(SORBET CITRON ET LIMONCELLO MAISON)

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND
CINQ MINI-DESSERTS AU GOÛT DU JOUR

LES CAFÉS ARRANGÉS

12,00 €

IRISH COFFEE (JAMESON IRISH WHISKEY)

FRENCH COFFEE (COGNAC OU GRAND MARNIER)

ITALIAN COFFEE (DI SARONNO)

RUSSIAN COFFEE (ERISTOFF VODKA)

CARIBBEAN COFFEE (RHUM BRUN)

EXPRESSO MARTINI (VODKA, KAHLUA, CAFÉ)



Specialty Coffee - 100% Arabica

Torréfaction artisanale en Belgique

Découvrez Másalto sur
shop.masalto.be



LES THÉS ET INFUSIONS 4,00 €

DES THÉS ET INFUSIONS D'EXCEPTIONS DE NOTRE FOURNISSEUR « LE PALAIS DES THÉS »

THÉ MENTHE FRAÎCHE 4,50 €

(MENTHE FRAÎCHE ET FLEUR D'ORANGER)

LES CAFÉS MASALTO

ESPRESSO OU CAFÉ	4,00 €
DOUBLE ESPRESSO	6,00 €
ESPRESSO OU CAFÉ DÉCA	4,00 €
DOUBLE ESPRESSO DÉCA	6,00 €
CAPPUCCINO	4,50 €
LAIT RUSSE	4,50 €
CAFÉ « PIPETTE », UN CAFÉ OU EXPRESSO ACCOMPAGNÉ D'UN SHOT DE BAILEYS	9,00 €

LES POUSSES ET AUTRES ALCOOLS

NOUS RENTRONS RÉGULIÈREMENT DES NOUVEAUX ALCOOLS, DEMANDEZ-NOUS CE QUE
NOUS AVONS À VOUS PROPOSER EN DEHORS DE LA CARTE

COGNAC	10,00 €
ARMAGNAC	10,00 €
CALVADOS	10,00 €
POIRE WILLIAMS	10,00 €
FRAMBOISE	10,00 €
VIEILLE PRUNE	10,00 €
MARC DE GEWURZTRAMINER	10,00 €
EAU DE VILLÉE	9,50 €
GRAPPA BLANCHE OU AMBRÉE	9,00 €
SAMBUCCA	8,50 €
AMARETTO DI SARONNO	8,50 €
LIMONCELLO « MAISON »	8,50 €
COINTREAU	8,50 €
BAILEY'S	8,50 €
CHARTREUSE	9,00 €
LIMONCELLO "MAISON"	8,50 €
RUM DON PAPA	11,00 €
DIPLOMATICO RUM RESERVA	12,00 €
CARDHU 12 ANS	10,00 €
GLENFIDDICH SINGLE MALT 12 ANS	10,00 €
GLENFIDDICH SINGLE MALT 15 ANS	13,00 €
SINGLETON	11,00 €
AUCHENTOSHAN	12,00 €
TALISKER	13,00 €
LAGAVULIN 16 ANS	14,00 €

JOURS ET HEURES D'OUVERTURE

LE MIDI

DU MARDI AU VENDREDI

DE 12H00 À 14H30 (DERNIÈRE COMMANDE À 14H00)

FERMETURE DU RESTAURANT À 15H00

LE SOIR

DU MARDI AU SAMEDI

DE 19H00 À 22H30 (DERNIÈRE COMMANDE 22H00)

FERMETURE DU RESTAURANT À 23H00

NOUS SOMMES FERMÉS LE DIMANCHE ET LE LUNDI

TOUTE LA JOURNÉE

RÉSERVATIONS

02/6525015

CONTACT@HOTELDELAGARE.BE



SPA®