

*Brasserie – Restaurant*

*Le Bord'Eaux*

*Les entrées froides et salades*

<i>L'assiette de jambon artisanal « délice de la sûre »</i>	<i>11,80€</i>
<i>Traditionele ham schotel en salade</i>	
<i>Les tomates mozzarella et salade balsamique</i>	<i>8,20€</i>
<i>Tomaten met mozzarella en balsamico salade</i>	
<i>Le saumon fumé doux servi avec toasts</i>	<i>12,80€</i>
<i>Gerookte zachte zalm met toast</i>	
<i>Le duo de pêches au thon et crudités</i>	<i>11,80€</i>
<i>Het duo van perziken met tonijn</i>	
<i>La salade monégasque (olives, thon, tomates,...)</i>	<i>14,20€</i>
<i>Zuiderse salade (tomaat, tonijn, olijven,...)</i>	
<i>La frisée aux lardons</i>	<i>12,80€</i>
<i>Salade met spekjes</i>	
<i>La salade au saumon fumé</i>	<i>14,20€</i>
<i>Salade met gerookte zalm</i>	
<i>La salade de chèvre chaud au miel d'accacia</i>	<i>12,80€</i>
<i>Salade van geitenkaas met honing</i>	
<i>La salade végétarienne (tomates, poivrons, fruits,...)</i>	<i>12,80€</i>
<i>Vegetarische salade (tomaten, paprika, vruchten,...)</i>	

*Brasserie – Restaurant*

*Le Bord'Eaux*

*Les entrées chaudes*

<i>Le duo de croquettes artisanales au fromage</i>	<i>11,80€</i>
<i>Duo van kaaskroketten</i>	
<i>Le duo de croquettes aux crevettes grises</i>	<i>13,80€</i>
<i>Duo van garnalenkroketten</i>	
<i>Le toast aux champignons</i>	<i>11,80€</i>
<i>Toast met paddestoelen</i>	
<i>Les beignets de calamarts frits, sauce tartare</i>	<i>11,20€</i>
<i>Gebakken calamars met tartaarsaus</i>	
<i>Les scampi tomate, crème façon du chef (8 pièces)</i>	<i>14,20€</i>
<i>Scampis met tomaatroomsaus van de kok</i>	
<i>Les scampi au beurre d'ail (8 pièces)</i>	<i>14,20€</i>
<i>Scampis met lookboter</i>	
<i>Les scampi à l'ail et à la crème (8 pièces)</i>	<i>14,20€</i>
<i>Scampis met lookroomsaus</i>	
<i>Les scampi aux petits légumes et basilic (8 pièces)</i>	<i>14,20€</i>
<i>Scampis met kleine groenten en basilicum</i>	
<i>La gratinée de poissons au vin blanc</i>	<i>13,80€</i>
<i>Gegratineerde vis met witte wijn</i>	
<i>La brochette XXL de scampi grillés, sauce tartare (12 pièces)</i>	<i>19,80€</i>
<i>Gegrilde scampisspiesje xxl en tartaarsaus</i>	
<i>La poêlée d'escargots au beurre d'ail (12 pièces)</i>	<i>14,20€</i>
<i>Schotel bereid met slakken in lookboter</i>	
<i>La poêlée d'escargots à l'ardennaise (champignons, lardons et crème)</i>	<i>14,20€</i>
<i>Schotel bereid met slakken op wijze (paddestoelen, spekjes en room)</i>	

Brasserie – Restaurant

Le Bord'Eaux

Les viandes grillées

Steak de boeuf grillé	14,80€
Gegrilde steak	
Steak Hastièrois (sauce provençale et fromage râpé)	18,80€
Gegrilde steak van Hastière (provencaal en geraaspte kaas)	
Jambonneau grillé sauce moutarde à l'ancienne (+- 600gr)	18,80€
Geroosterde hametjes met oude mosterdsaus	

Les grillades sur planche en bois

Entrecôte de boeuf « Holstein » (+- 350 gr)	17,20€
Gegrilde Rundribstuk	
Côtes d'agneau grillées et beurre à l'ail	19,80€
Gegrilde lamskoteletten met lookboter	
Brochette de boeuf (+- 300 gr)	17,20€
Gegrilde rundvleesspiesje	
Assiette Barbecue (steak, jambonneau, agneau) +- 500 gr	21,20€
Mixed grill (steak, hammetje, lamskoteletten)	
Pavé de boeuf grillé XXL (+- 500gr)	21,20€
Gegrilde rundvlees pavé	
Nos sauces maison :	
Poivre vert	3,00€
Roquefort	
Provençale	
Champignons crème	
Béarnaise	

## Brasserie – Restaurant

### Le Bord'Eaux

#### Les poissons

Les filets de sole à l'echalote Tongfilet met sjalotroomsaus	18,60€
Les filets de sole aux petits légumes Tongfilet met kleine groenten roomsaus	18,60€
Le filet de sandre et sa sauce à l'aneth Snoekbaarfilet met dillesaus	17,80€
Le filet de saint-pierre, tomate crème et basilic Zonnevisfilet met tomaatroomsaus en basilicum	17,80€
Le trio de poissons grillés sur lit de salade variée Trio van gegrilde vissen en gemengdesla	22,40€
La brochette Xxl de scampi grillés, sauce tartare (12 pièces)	19,80€

#### Les autres plats de consistance

Le filet de poulet et sa sauce à l'estragon Kipfilet met dragonsaus	14,80€
Le filet américain minute	14,80€
Le magret de canard aux pêches et poivre rose Eendfilet met perziken en rozepepersaus	17,50€
Le magret de canard aux trois poivres Eendfilet met 3 pepersroomsaus	17,50€
Les boulettes « maison » sauce provençale Vleesballetjes met provencaalsaus	11,50€

Tous nos plats sont servis avec frites, pommes au four ou tagliatelles

## Brasserie – Restaurant

### Le Bord'Eaux

#### Les pâtes

Les tagliatelles au saumon frais	14,60€
Tagliatelle met verse zalm	
Les tagliatelles carbonara	12,60€
Tagliatelle carbonara	
Les tagliatelles aux scampi, sauce tomate et crème	14,60€
Tagliatelle met scampis en tomatenroomsaus	
Les penne jambon, fromage et crème	12,60€
Penne met ham en kaassaus	
Les penne aux trois fromages	12,60€
Penne met 3 kaassaus	

#### Les plats enfants (12 ans maximum)

Steak de boeuf grillé, frites	8,80€
Gegrilde steak met frieten	
Boulettes sauce tomate et frites	6,80€
Vleesballetjes met tomatroomsaus en frieten	
Penne jambon-fromage	6,80€
Kipragout en frieten	
Nuggets de poulet et frites	6,80€
Kipnuggets met frieten	

Notre établissement dispose également d'une salle toute équipée pour un maximum de 50 personnes, tout à fait indépendante pour toutes vos fêtes de famille, communions, ou autre évènement.

Nous sommes à votre disposition pour tout renseignements

## Brasserie – Restaurant

### Le Bord'Eaux

Tout nos desserts, glaces et sorbets sont de fabrication MAISON, nous transformons le chocolat Callebaut ainsi que la chantilly.

#### Les desserts

L'assiette de fromages	6,00€
Le café gourmand (café accompagné de 3 dégustations de desserts)	6,50€
La crème brûlée	5,60€
La tarte tatin et sa boule de glace	6,50€
Le soufflé glacé au Grand-Marnier	5,60€
Le tiramisu	5,60€
La mousse au chocolat	5,60€
La crêpe au sucre	4,20€
La crêpe mikado (glace vanille et chocolat chaud)	6,00€
La crêpe flambée au Grand Marnier	6,00€
La crêpe flambée au Cointreau	6,00€
La crêpe Comédie française (glace vanille flambée Grand Marnier)	7,20€
Le Sabayon	7,20€

#### Les sorbets

La coupe de sorbets 3 boules, choix entre les goûts suivants :

Citron	Melon	Ananas	
Mangue	Poire William	Myrtille	6,20€

#### Les glaces enfant

Coupe enfant 2 boules, goûts au choix et chantilly	3,80€
----------------------------------------------------	-------

*Brasserie – Restaurant*

*Le Bord'Eaux*

*Les glaces et sorbets*

<i>Dame blanche (glace vanille, chocolat chaud et chantilly)</i>	<i>6,20€</i>
<i>Dame noire (glace chocolat, chocolat chaud et chantilly)</i>	<i>6,20€</i>
<i>Brésilienne (glace vanille et moka, caramel, pralin et chantilly)</i>	<i>6,20€</i>
<i>Café glacé (glace moka, sauce café et chantilly)</i>	<i>6,20€</i>
<i>Coupe Advocaat (glace vanille, Advocaat et chantilly)</i>	<i>6,60€</i>
<i>Pêche melba (glace vanille, pêche, coulis fraise et chantilly)</i>	<i>6,20€</i>
<i>Coupe Caramel beurre salé (glace caramel beurre salé, chantilly)</i>	<i>6,60€</i>
<i>Coupe Straciatella (glace vanille/chocolat, chocolat chaud et chantilly)</i>	<i>6,60€</i>
<i>Délice chocolaté (glace chocolat, mousse chocolat, chocolat chaud)</i>	<i>6,80€</i>
<i>Coupe aux spéculoos (glace spéculoos, coulis et chantilly)</i>	<i>6,60€</i>
<i>Coupe Amaretto (glace vanille, amaretto, chantilly et pralin)</i>	<i>6,80€</i>
<i>Banana split (glace vanille, banane, chocolat chaud et chantilly)</i>	<i>6,80€</i>
<i>Coupe tropicale (sorbet citron, ananas et kiwis fruits et chantilly)</i>	<i>7,20€</i>
<i>Coupe exotique (sorbet citron et melon, Pisang et chantilly)</i>	<i>7,20€</i>
<i>Coupe Calvados (Glace vanille, Calvados et chantilly)</i>	<i>7,40€</i>
<i>Coupe ananas (sorbet ananas, ananas frais et chantilly)</i>	<i>7,40€</i>
<i>Coupe Rhum raisins (glace rhum-raisins, rhum, chantilly et raisins)</i>	<i>6,80€</i>
<i>Coupe pistache (glace pistache et chantilly)</i>	<i>6,60€</i>
<i>Coupe des îles(sorbet melon,ananas et mangue,ananas frais et chant.)</i>	<i>7,40€</i>