

*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>Traditioneleham schotel en 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>Vegetarischsalade (tomaten, paprika, vruchten,...)</i>     |               |

## Brasserie – Restaurant

### Le Bord'Eaux

#### Les entrées chaudes

|   |        |
|---|--------|
| Le duo de croquettes artisanales au fromage<br>Duo van kaaskroketten  | 11,80€ |
| Le duo de croquettes aux crevettes grises<br>Duo van garnalenkroketten  | 13,80€ |
| Le toast aux champignons<br>Toast met paddestoelen  | 11,80€ |
| Les beignets de calamarts frits, sauce tartare<br>Gebakken calamars met tartaarsaus   | 11,20€ |
| Les scampi tomate, crème façon du chef (8 pièces)<br>Scampis met tomaatroomsaus van de kok  | 14,20€ |
| Les scampi au beurre d'ail (8 pièces)<br>Scampis met lookboter  | 14,20€ |
| Les scampi au curry léger et légumes façon Thai   | 15,20€ |
| La brochette XXL de scampi grillés, sauce tartare (12 pièces)<br>Gegrilde scampisspiesje xxi en tartaarsaus                                 | 19,80€ |
| La poêlée d'escargots au beurre d'ail (12 pièces)<br>Schotel bereid met slakken in lookboter  | 14,20€ |
| La poêlée d'escargots à l'ardennaise (champignons, lardons et crème)<br>Schotel bereid met slakken op wijze (paddestoelen, spekjes en room) | 14,20€ |
| Les cuisses de grenouille au beurre d'ail (selon disponibilités)  | 15,20€ |
| Les cuisses de grenouille tomate façon du chef (selon disponibilités)   | 15,20€ |

Brasserie – Restaurant

Le Bord'Eaux

Les viandes grillées

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

Les grillades sur planche en bois

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

## Brasserie – Restaurant

### Le Bord'Eaux

#### Les poissons

|   |        |
|---|--------|
| Les filets de sole à l'echalote                               | 18,60€ |
| Tongfilet met sjalotroomsaus                                  |        |
| Les filets de sole aux petits légumes                         | 18,60€ |
| Tongfilet met kleine groenten roomsaus                        |        |
| La truite aux amandes   | 16,40€ |
| Forel met amandelen   |        |
| La truite à l'estragon  | 17,20€ |
| Forel met dragonroomsaus                                      |        |
| Le filet de saint-pierre, tomate crème et basilic             | 17,80€ |
| Zonnevisfilet met tomaatroomsaus en basilicum                 |        |
| Le trio de poissons grillés sur lit de salade variée          | 22,40€ |
| Trio van gegrilde vissen en gemengdesla                       |        |
| La brochette Xxl de scampi grillés, sauce tartare (12 pièces) | 19,80€ |
| Le dos de cabillaud à la plancha, beurre blanc                | 22,20€ |

#### Les autres spécialités

|   |        |
|---|--------|
| Le burger de boeuf « Black angus » façon BBQ  | 15,80€ |
| Le filet de poulet et sa sauce à l'estragon   | 15,80€ |
| Kipfilet met dragonsaus                       |        |
| Le filet américain minute                     | 14,80€ |
| Le magret de canard aux pêches et poivre rose | 18,50€ |
| Eendfilet met perziken en rozepepersaus       |        |
| Le magret de canard aux trois poivres         | 18,50€ |
| Eendfilet met 3 pepersroomsaus                |        |
| Les boulettes « maison » sauce provençale     | 11,50€ |
| Vleesballetjes met provençaalsaus             |        |

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

Brasserie – Restaurant

Le Bord'Eaux

Les pâtes

|  |        |
|--|--------|
| 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€ |
| Penne met ham en kaas                       |       |
| 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 | Ananas   |       |
| Mangue | 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

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