

Suggestions de Chasse • Jachtsuggesties

La demi Douzaine d'Huîtres Plates de Zélande 19,50

Plate Zeeuwse Oesters menu + 3€

Pâté de Lièvre aux Châtaignes, Confiture d'Oignons à la Bière de Maredsous

Huisgemaakte Haaspastei, Uienconfituur met Maredsous Bier 16,50

Croquettes de Faisan aux Girolles et Lardons, Petite Salade Hivernale 16,50

Fazant Kroketjes met Hanenkam en Spek, Winter's Slaatje

Marbré de Foie Gras d'Oie et Marcassin, Dés de Pommes et Figs Confites 19,50

Carpaccio van Ganzenlever en Everzwijn, Klontjes Appel en Gekonfijte Vijgen menu + 3€

Toast aux Champignons des Bois à l'Ail et Beurre AOP d'Isigny 19,50

Bospaddestoelentost met Look en Isigny Boter menu + 3€



Civet de Marcassin Grand-Veneur, Garniture Automnale 19,75

Everzwijn Ragout op Jachtmeester's Wijze met Wildgarnituur

Suprême de Faisan Basse Température, Sauce Fine Champagne, Chicons Braisés 25,75

Fazantborst op Laag Temperatuur, Fine Champagnesaus en Gebakken Witloof menu + 6€

Râble de Lièvre Sauce Chocolat Noir Bio, Garniture Automnale 27,75

Hazenrug met Bio Chokoladesaus en Wild Garnituur menu + 8€

Filet de Biche aux Morilles, Légumes d'Antan confits au Beurre, Trio de Purées 29,75

Herte Filet met Morieltjesaus, Gekonfijte Ouderwetse Groenten menu + 10€

Garniture automnale - Wild garnituur

½ Pomme Caramélisée aux Airelles, Poire au Vin Rouge et Trio de Purées aux Légumes

½ Appel met Bosbessen, Peer met Rode Wijn en Trio Pureen met Groenten



Panna Cotta à la Crème de Whisky Belge "Lambertus", Sauce au Chocolat Noir Bio 6,75

Panna Cotta met Belgische Whisky en Bio Chokolade Saus

Duo de Sorbet Poire William et Poire au Vin Rouge 8,75

Duo William's Peer Sorbet en Peer met Rode Wijn menu + 2€

1/2 Gaufre de Bruxelles, Glace Rhum Raisin, Banane et Chantilly, Flambé au Rhum 8,75

1/2 Brusselse Waffel, Rum Rozijnenijs, Banaan en Slagroom, Geflambeerd met Rum menu + 2€

Les Suggestions de Bacchus : Spécial Chasse – Jacht seizoen

Coupe de Cava Rosé 7,50 €

Open White Wines

<i>bouteille</i>	<i>verre</i>	<i>0,25 cl</i>	<i>0,50 cl</i>	
<i>Pinot Blanc Ritzenthaler Alsace</i>	5,50	10,00	19,50	28,50
<i>Graves Blanc Le Merle</i>	7,50	14,00	26,00	39,00
<i>Chneuf du Pape Blanc Bourgogne</i>	9,50	18,00	35,00	52,00

Open Red Wines

<i>bouteille</i>	<i>verre</i>	<i>0,25 cl</i>	<i>0,50 cl</i>	
<i>Chianti Ruffino 2011 Italie</i>	4,50	8,00	16,00	25,00
<i>MerlotFleur du Cap2006 Afrique du Sud</i>	5,50	10,00	19,00	28,00
<i>Caleo Salento 2011 Primitivo Italie</i>	6,50	12,00	24,50	35,00

Bières en Suggestions – Bieren in Suggesties

L'Arabelle est une bière subtile et fraîche. L'infusion légère à la Bergmote et au gingembre, lui confère des arômes floraux avec une pointe d'agrumes.

Arabelle is een subtiel en fris bier. De lichte infusie met Bergamot en Gember geeft

een bloemige aroma met vleugje citrus.

33 cl

5,25 €

La brasserie s'inscrit dans une démarche de développement durable

Een ecologisch verantwoorde brouwerij geïmpliceerd in de duurzame ontwikkeling

Grands Vins en suggestions – Grote Wijnen in Suggestie

Grand Champs	2010	Mont St Emilion	0,375 l	29 €
---------------------	-------------	------------------------	----------------	-------------

Deyrem Valentin	2008	Margaux	0,375 l	38€
------------------------	-------------	----------------	----------------	------------

Hautes Côtes de Nuits Bouchard	2015	Bourgogne	0,75 l	45 €
---------------------------------------	-------------	------------------	---------------	-------------

Les Hauts de La Gaffelière	2016	Saint Emilion	0,75 l	58 €
-----------------------------------	-------------	----------------------	---------------	-------------

Le nez est floral puis s'ouvre sur les épices douces avec un fond de réglisse et de fruits noirs. Un délice au boisé mesuré laissant place au vin avant tout.

Héritage de Chasse Spleen	2014	Haut Médoc	0,75 l	60 €
----------------------------------	-------------	-------------------	---------------	-------------

magnifique robe rouge grenat, limpide et brillante, L'Héritage de Chasse-Spleen 2014 dégage au nez des arômes de vanille et de cannelle

Château Notton	2012	Margaux	0,75 l	69 €
-----------------------	-------------	----------------	---------------	-------------

Robe grenat intense. Nez boisé, torréfié, café, moka, fruits noirs. En bouche, le vin présente un bel équilibre, il est rond, gras, généreux, aux tanins fondus et soyeux. A marier avec : gibiers, viandes grillées et fromage.

Petit Bocq	2011	Saint Estèphe	0,75 l	72 €
-------------------	-------------	----------------------	---------------	-------------

Souple et rond, jolies notes de café

Côtes Rotie Les Etages Dom. Mourier 2004	Côtes du Rhône	0,75 l	90 €
---	-----------------------	---------------	-------------

Des nuances de kirsch, de sous-bois, d'épices et de chocolat coulent dans ce rouge élégant et pur, auquel il est difficile de résister

Château Talbot	2015	Saint Julien	0,75 l	95 €
-----------------------	-------------	---------------------	---------------	-------------

Robe sombre à reflets violets avec un nez très raffiné. Le vin est dense et d'une grande élégance avec des tannins très fins, grande longueur et un fruit traité avec subtilité. Le plus grand Talbot de l'histoire récente, superbe.

Château L'évangile	2014	Pomerol	0,75 l	240 €
---------------------------	-------------	----------------	---------------	--------------

Le château L'Évangile 2014 se compose cette année de 82% de Merlot et de 18% de Cabernet franc. Si l'année a plus profité aux cépages tardifs - du fait d'un exceptionnel été indien (assez long) - les merlots récoltés sur la propriété ont fait l'objet des soins les plus attentifs pour ne recueillir que le suprême du cépage, la qualité intrinsèque du terroir régulant parfaitement les aléas d'un été plus compliqué. Mais la période de vendanges, s'étalant du 22 septembre au 4 octobre, s'est déroulée dans les meilleures conditions, sous la bénédiction d'un généreux soleil. Le résultat est à la hauteur du savoir-faire maison. Violacé à encre, la robe fait place à un nez d'une intense (et large) palette aromatique de fruits noirs sur fond de notes balsamiques procurant une touche de fraîcheur. D'une attaque franche, en entrée de bouche, le vin évolue dans la fraîcheur, l'aromatique et le crémeux de tanins bien en chair. Pomerol alliant poids et finesse.