



MENU DE NOËL À EMPORTER

ÉDITION GASTRONOMIQUE - 45€



ENTRÉE FROIDE

Émincé de bœuf fumé au Jospier
Légumes croquants de saison
Vinaigrette thaïe infusée à la citronnelle et à la menthe fraîche

ENTRÉE CHAUDE

Dim sum de scampis vapeur
Bisque Tom Kha au lait de coco
Pickles d'inspiration thaïe
Herbes fraîches et touche de piment (*ou non, selon votre envie*)

PLAT PRINCIPAL

Duo de veau en délicate gourmandise:
Noisette de veau rôtie et croquette de ris de veau en chapelure japonaise
Légumes racines glacés
Grenailles persillées
Crème onctueuse parfumée au Shaoxing

DESSERT

Bûche signature au chocolat de notre cheffe pâtissière Élise
Croustillant feuillantine
Caramel au miso et textures fondantes de cacao

RÉSERVATIONS

087 39 89 89 et suivre la procédure

ENLÈVEMENTS

Au restaurant le mercredi 24/12 de 9h à 14h



CHOUCRUTE DE L'AN NEUF

27€ AU RESTAURANT - 24€ À L'EMPORTÉ



CHOUCRUTE ROYALE AUX BONS PRODUITS DE LA FERME DES BÉOLLES À THIMISTER

Jambonneau - Lard de la ferme - Saucisses de Francfort (fumées au bois de hêtre)
Vrai purée au beurre
Moutarde de Dijon

RÉSERVATIONS

087 39 89 89 et suivre la procédure

DATE & HORAIRE

Le 1^{er} janvier, non-stop de 12h00 à 21h00

Le restaurant sera fermé les 24, 25, et 31/12.



Pour les fêtes de fin d'année pensez à nos chèques cadeaux
(www.boncado.be → les fines gueules)

Possibilité d'aussi les emporter uniquement le samedi ou le dimanche de 9h à 11h au desk de l'hôtel



MENU GOURMAND - 53€

15/11 > 04/01

Servi uniquement par table complète

Crudo de thon rouge juste saisi
Parfum d'aneth
Déclinaison de betteraves
Condiment de coing à la mostarda et main de bouddha
Seared red tuna crudo
Dill aroma
Beetroot medley
Quince condiment with mostarda and Buddha's hand

Ou/Or

Tataki de marcassin ibérique laqué au teriyaki
Légumes hivernaux en pickles
Poudre de riz grillé et gel de vinaigre Chinkiang
Teriyaki-glazed Iberian wild boar tataki
Pickled winter vegetables
Toasted rice powder and Chinkiang vinegar gel

Filet de bar sauvage doré au sautoir
Bisque et boudin de homard
Mousseline de pommes de terre et jeunes racines
Émulsion légère au curry indonésien
Pan-fried wild sea bass fillet
Lobster bisque and sausage
Potato and baby root mousseline
Light Indonesian curry emulsion

Ou/Or

Médailillon de biche façon Rossini
Confit de chou rouge
Poivrade et poire Doyenné du Comice au vin rouge
Pomme Amandine maison et condiment XO
Venison medallion Rossini style
Red cabbage confit
Poivrade and Doyenné du Comice pear in red wine
Homemade Amandine apple and XO condiment

L'assiette de fromages affinés
(Sélection de la Fromagerie d'Awans)
Confit de figues et pain aux noix
A selection of matured cheeses
(Selection from the Fromagerie d'Awans)
Fig confit and walnut bread

Ou/Or

Riz au lait à la vanille de Madagascar
Espuma de cardamome verte
Riz soufflé caramélisé et sorbet kalamansi
Vanilla rice pudding from Madagascar
Green cardamom espuma
Caramelized puffed rice and calamansi sorbet

TOUTES LES ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS DU MENU SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES À LA CARTE

ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

La salade de bœuf thaïe grillé, menthe et coriandre fraîche, vinaigrette pimentée à la citronnelle 18€
Grilled Thai beef salad, mint and fresh coriander, spicy lemongrass vinaigrette

Le carpaccio de boeuf « Dry Aged », roquette et champignons de Paris, feuille de parmesan et vinaigrette gourmande 19€
«Dry Aged» beef carpaccio, arugula and button mushrooms, parmesan leaf and gourmet vinaigrette

Crudo de thon rouge juste saisi, parfum d'aneth, déclinaison de betteraves, condiment de coing à la mostarda et main de bouddha 22€
Seared red tuna crudo, dill aroma, beetroot medley, quince condiment with mostarda and Buddha's hand

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

Les fondus au fromage de Val Dieu Herve, poires pochées du Plateau, coulis au sirop Thomsin 16€
Val Dieu Herve cheese fondues, poached Plateau pears, Thomsin syrup coulis

Les classiques croquettes de crevettes grises bien garnies, persil frit et citron 24€*
Classic well-garnished grey shrimp croquettes with fried parsley and lemon

*prix en fonction du marché

Duo d'os à moelle et escargots en coquilles farcis au beurre persillé, toast aux champignons 21€
Duo of marrow bones and snails in shells stuffed with parsley butter, mushroom toast

Tataki de marcassin ibérique laqué au teriyaki, légumes hivernaux en pickles, poudre de riz grillé et gel de vinaigre Chinkiang 25€
Teriyaki-glazed Iberian wild boar tataki, pickled winter vegetables, toasted rice powder and Chinkiang vinegar gel

POUR TOUTES QUESTIONS SUR LES ALLERGÈNES, DEMANDEZ CONSEIL À NOTRE ÉQUIPE

NOS TRADITIONNELS / OUR TRADITIONALS

Les traditionnels boulets à la liégeoise servis en cocotte, frites et salade verte bien garnie, mayonnaise maison 21€

Traditional Liège meatballs served in a casserole dish, fries and a generous green salad with homemade mayonnaise

Rognon de veau en cocotte, crème dijonnaise, légumes et frites 28€

Veal kidney casserole with Dijon cream, vegetables, and fries

Parmentier de joue de bœuf confite sauce vin rouge, garniture de légumes 29€

Parmentier of confit beef cheek in red wine sauce, garnished with vegetables

Tête et langue de veau sauce tomate, frites maison 24€

Veal's head and tongue in tomato sauce, homemade fries

Ris de veau au morilles, garniture de légumes et pomme dauphine maison 42€

Sweetbreads with morels, vegetable garnish and homemade dauphine potatoes

PLATS MER / VÉGÉTARIENS SEAFOOD / VEGETARIAN DISHES

Le wok de légumes croquants et de nouilles végétariennes 18€

Crispy vegetable wok and vegetarian noodles

Thon rouge cuit à l'unilatéral, wok de légumes et nouilles indonésiennes 30€

One-sided cooked bluefin tuna, wok-fried vegetables and Indonesian noodles

Filet de bar sauvage doré au sautoir, bisque et boudin de homard, mousseline de pommes de terre et jeunes racines, émulsion légère au curry indonésien 35€

Pan-fried wild sea bass fillet, lobster bisque and sausage, potato and baby root mousseline, light Indonesian curry emulsion

PLATS TERRE / MEAT DISHES

Le Rib Eye de bœuf de Simmental (350gr) grillé au Jospier, salade gourmande et frites*

*sauces au choix: béarnaise, poivre vert, champignons, beurre maître d'hôtel, roquefort (+4€)

Simmental beef Rib Eye (350g) grilled with Jospier, gourmet salad and fries*

*sauces of your choice: béarnaise, green pepper, mushrooms, maître d'hotel butter, roquefort (+4€)

38€

La vraie pluma Patta Negra grillée au four Jospier aux 5 épices chinois, chimichurri fruit de la passion, sauce plum

The real Patta Negra pluma grilled in the Jospier oven with 5 Chinese spices, passion fruit chimichurri, plum sauce

40€

Steak tartare de bœuf de Salers coupé au couteau et assaisonné à la parisienne, grosses frites et salade fraîcheur, mayonnaise maison

Knife-cut Salers beef steak tartare, seasoned Parisian style, large fries and fresh salad, homemade mayonnaise

24€

Médallion de biche façon Rossini, confit de chou rouge, poivrade et poire Doyenné du Comice au vin rouge, pomme Amandine maison et condiment XO

Venison medallion Rossini style, red cabbage confit, poivrade and Doyenné du Comice pear in red wine, homemade Amandine apple and XO condiment

38€

POUR TOUTES QUESTIONS SUR LES ALLERGÈNES,
DEMANDEZ CONSEIL À NOTRE ÉQUIPE

COIN DES ENFANTS / CHILDREN'S CORNER

Les spaghetti à la bolognaise 10€
Spaghetti bolognese

La boulette sauce chasseur, frites, mayonnaise 11€
The meatball with hunter sauce, fries and mayonnaise

La croquette de fromage, frites 10€
Cheese croquette, fries

Le mini steak, frites, légumes, ketchup, mayonnaise 15€
Mini steak, fries and vegetables, ketchup, mayonnaise

NOS SORBETS MAISON / OUR HOMEMADE SORBETS

3 sorbets aux fruits frais turbinés au Pacojet 10€
3 fresh fruit sorbets with Pacojet

Colonnel (sorbet citron et vodka) 10€
Lemon sorbet and vodka

Paul'onnel (sorbet, fruits frais et gin du moment) 12€
Sorbet, fresh fruits and gin of the moment

FROMAGE / CHEESE

L'assiette de fromages sélectionnée par la Fromagerie d'Awans 14€
The cheese plate selected by the Fromagerie d'Awans

DESSERTS

DE NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE ÉLISE

Le moelleux chocolat noir 70%, crème glacée au lait d'amande et cacahuètes caramélisées, crème anglaise à la vanille de Madagascar 13€
70% dark chocolate sponge cake, almond milk and caramelized peanut ice cream, Madagascar vanilla custard

La Dame blanche, glace à la vanille de Madagascar, sauce chocolat tiède et crème chantilly 13€
La Dame Blanche, Madagascar vanilla ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream

Le café gourmand: 3 belles préparations pâtisseries du jour 12€
Gourmet coffee: 3 beautiful pastries of the day

Le véritable café Liégeois traditionnel: café expresso, crème Chantilly à la vanille de Madagascar, crème glacée au café et copeaux de chocolat noir (peket +3€) 13€
Authentic traditional Liège coffee: espresso, Madagascar vanilla Chantilly cream, coffee ice cream, and dark chocolate shavings (peket +€3)

Le Paris-Brest, crème praliné noisette maison, noisettes caramélisées 13€
Paris-Brest, homemade hazelnut praline cream, caramelized hazelnuts

Tarte citron meringuée « revisitée », crémeux citron, pâte sablée, meringue française et sorbet citron 13€
Lemon meringue pie "revisited", lemon cream, shortcrust pastry, French meringue and lemon sorbet

Riz au lait à la vanille de Madagascar, espuma de cardamome verte, riz soufflé caramélisé et sorbet kalamansi 13€
Vanilla rice pudding from Madagascar, green cardamom espuma, caramelized puffed rice and calamansi sorbet

POUR TOUTES QUESTIONS SUR LES ALLERGÈNES, DEMANDEZ CONSEIL À NOTRE ÉQUIPE