

Soirée 'A la découverte de la Belgique'

Janvier 2025

En collaboration avec la maison Amstein à St-Légier

Découvrez une bière 'dégustation' en accord avec chaque plat !

Le véritable boulet à la liégeoise, pas besoin d'en dire plus...

Mousseux associé à la Chouffe 'Cherry' – 8%

Association surprenante entre bière et vin, tout en fraîcheur

Bière de haute fermentation, Strong Ale aux griottes.

Brasserie située au cœur des verdoyantes Ardennes belges, à Houffalize.

Saladine aux chicons, cerfeuil et crevettes grises

Œuf fermier poché, 'Platte kaas', lamelles de radis et mouillettes au beurre salé.

La Blanche de Bertinchamps – 5%

Brassée dans la ferme de Bertinchamps, brasserie familiale à Gembloux.

Bière rafraîchissante aux extraits naturels de citron.

Waterzooi (eau qui bout, en flamand), cette fois-ci... aux moules.

Orval Blonde sur lie – 6,2%

Bière trappiste de fermentation haute, brassée à l'abbaye d'Orval,

l'une des douze bières trappistes au monde, toujours sous contrôle des moines.

Les carbonnades à la flamande, un grand classique, fait à ma façon.

Pièce de bœuf Braisée longuement à la bière brune et au pain d'épices.

Grosses frites... comme à la friterie, avec mayonnaise.

La Val-Dieu Brune – 8% Double fermentation

Brassée dans l'enceinte de l'abbaye de Val-Dieu, dans la commune d'Aubel,

toujours en suivant la recette des moines.

Une gaufre, recette de ma grand-mère

Tout simplement, avec glace au spéculoos et sauce chocolat,

à la fin du repas :

Laissez-vous tenter par une bonne bière ou un 'advocaat' fait maison
