

En janvier, le retour de notre incontournable soirée Belge!
Venez découvrir les spécialités du plat pays arrosées de quelques bonnes bières!

Soirée 'à la découverte de la Belgique'

le 8, 10, 14, 15, 21, 22, 28 janvier 2026

En collaboration avec la maison Amstein à St-Légier

Découvrez une bière 'dégustation' en accord avec chaque plat !
(accord mets et vins sur demande)

Waterzooi (littéralement “eau qui bout” en flamand),

Revisité aux moules, céleri-rave et livèche

Mousseux associé à la bière Liefmans Fruitesse – 3,8 %

Un assemblage surprenant entre bière et vin, tout en fraîcheur...

Bière rouge clair, légère et fruitée, aux arômes de cerise et framboise, douce et légèrement acidulée.

Brassée à Oudenaarde, elle bénéficie d'une fermentation ale et d'un vieillissement en fûts de chêne

Une bière qui séduit même ceux qui ne sont pas fans de bière, avec un caractère unique !

Croquettes aux crevettes grises et persil frit

Salade de chicons, platte kaas et citron jaune

Timmermans Tradition Blanche – 4,5 %

*Bière blanche légère de style lambic, fermentée spontanément avec des levures sauvages,
aux arômes de blé, coriandre et agrumes.*

*Brassée par la Brasserie Timmermans à Itterbeek, légèrement effervescente,
elle offre un équilibre subtil entre douceur, fraîcheur et acidité typique des lambics.*

Dos de cabillaud à la flamande et moutarde ‘Tierenteyn’ en croûte d'herbes

Étuvée de poireaux et sauce beurre blanc à la 'Rochefort Triple'

Rochefort Triple Extra – 8,1 %

*Bière trappiste blonde de style Tripel, légère mais complexe,
aux arômes subtils d'agrumes, houblon et épices.*

*Brassée par l'Abbaye de Rochefort, l'une des 11 abbayes trappistes authentiques dans le monde,
elle est réalisée sous la supervision des moines et fermentée haute ale,
vieillie quelques semaines en cuves avant la mise en bouteille,
offrant un équilibre entre fraîcheur, douceur et typicité trappiste*

Le véritable boulet à la Liégeoise, irrésistible...

mijoté à la bière brune et au sirop de Liège

Grosses frites... comme à la friterie, avec bien évidemment... de la mayonnaise.

St. Bernardus Abt 12 – 10 %

*Bière d'abbaye quadrupel, brune puissante
aux arômes fruités complexes et longue finale douce-amère.*

*Brassée par la Brasserie St. Bernardus à Watou,
elle suit fidèlement ces traditions anciennes et est inspirée de la célèbre Westvleteren 12*

Une gaufre, toujours la recette de ma grand-mère

Tout simplement, avec glace vanille et sauce chocolat

À la fin du repas :

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

Apéritif servi avec amuse-bouche suivi d'un menu dégustation en quatre services.

Accompagnés d'une bière belge en accord avec chaque plat
eaux et boissons chaudes

Une soirée tout compris

au prix de 98.-

Liefmans Fruitesse – 3,8%

*Bière rouge clair, légère et fruitée, aux arômes de cerise et framboise, douce et légèrement acidulée.
Brassée à Oudenaarde, elle bénéficie d'une fermentation ale et d'un vieillissement en fûts de chêne
Une bière qui séduit même ceux qui ne sont pas fans de bière, avec un caractère unique
Possible de la déguster 'on the rocks' ... façon piscine*

Timmermans Tradition Blanche – 4,5%

*Bière blanche légère de style lambic, fermentée spontanément avec des levures sauvages,
aux arômes de blé, coriandre et agrumes.
Brassée par la Brasserie Timmermans à Itterbeek, légèrement effervescente,
elle offre un équilibre subtil entre douceur, fraîcheur et acidité typique des lambics.*

Rocheport Triple Extra – 8,1%

*Une trappiste blonde, style Tripel, légère mais complexe, arômes subtils d'agrumes, houblon et épices.
Brassée par l'Abbaye de Rocheport, l'une des 11 abbayes trappistes authentiques dans le monde,
elle est réalisée sous la supervision des moines et fermentée haute ale,
vieillie quelques semaines en cuves avant la mise en bouteille,
offrant un équilibre entre fraîcheur, douceur et typicité trappiste*

Karmeliet Tripel – 8,4%

*Une Tripel blonde, aux arômes délicats de banane, vanille et agrumes, légèrement épicée
Brassée par la Brasserie Bosteels à Buggenhout, elle est fermentée haute ale et refermentée en bouteille, Equilibre entre
douceur, complexité aromatique et fraîcheur.
Inspirée d'anciennes recettes de moines carmélites, elle allie tradition et élégance.*

Chimay Rouge – 7%

*Une Trappiste double brune, arômes de caramel, fruits secs et malt grillé, douce et ronde en bouche.
Brassée à l'abbaye de Scourmont, sous la supervision des moines
Elle est fermentée haute ale et légèrement vieillie, offrant typicité trappiste et richesse aromatique.*

Westmalle Dubbel – 7%

*Bière Trappiste brune, complexe et équilibrée, notes de malt, caramel et fruits mûrs, légèrement épicée.
Brassée à l'abbaye Westmalle, sous le contrôle des moines, elle est fermentée haute (ALE)
et refermentée en bouteille, offrant un goût riche, typiquement trappiste, avec douceur et rondeur.*

St. Bernardus Abt 12 – 10%

*Bière d'abbaye quadrupel, brune puissante aux arômes fruités complexes et longue finale douce-amère.
Brassée par la Brasserie St. Bernardus à Watou,
elle suit fidèlement ces traditions anciennes et est inspirée de la célèbre Westvleteren 12*

Jenever ou Pheket

*Spiritueux belge à base de malt et de genièvre, vieilli en fûts de chêne,
aux notes herbacées et céréalières, rond et complexe, il se déguste pur... reflet de la tradition belge*

Advocaat fait maison

*mon péché mignon, liqueur du Nord à base d'œufs et de vanille, se mange à la cuillère
recette de ma famille*