

NOTRE CARNET DE BORD

Esprit de service, convivialité, respect et passion : telles sont nos valeurs.

La volonté en cuisine, travailler avec des produits de terroirs belges et d'ailleurs, mis en valeur par le savoir-faire qui vous invitent au voyage.

La volonté de l'équipe entière, prendre soin de vous !

Faites-nous part de vos intolérances et allergies afin que nous puissions en tenir compte et vous conseiller.

Envie d'être le Capitaine du BelRivE pour une fête...

Le cadre unique et exceptionnel du Belrive surprendra et ravira vos convives !

Il est mis à disposition en entièreté à partir de 41 convives.

Sa capacité va jusqu'à 100 personnes.

Les formules et les 3 niveaux sont modulables et adaptables selon le type d'événement.

La gastronomie et les services à bord sont au cœur du concept d'accueil raffiné.

Tout sera mis en œuvre pour que votre événement soit couronné de succès, la Qualité sera au rendez-vous.

Nous vous souhaitons un très agréable moment à bord.

L'équipage

NOTRE CARNET DE RESTAURATION

Notre carte est composée de recettes d'ici et d'ailleurs, de coups de cœur, de souvenirs de vacances...

Nous partons en voyage au départ de chez nous.

Pour vous permettre de partager les saveurs, les assiettes sont déposées à table comme des "tapas".

Chacun compose son itinéraire selon les envies salées et sucrées,
Par personne uniquement,

La balade, 3 services à 30 €

1 entrée, 1 plat et 1 dessert / 2 entrées et 1 plat ou 1 dessert

La croisière, 4 services à 38 €

2 entrées, 1 plat et 1 dessert / 3 entrées et 1 plat ou 1 dessert

Si une entrée ou un dessert est remplacé par un plat : + 5 €

À la carte, les entrées et desserts sont à 12 €, les plats sont à 17 €

LES ENTRÉES FROIDES

Le Tartare de Bœuf Angus coupé au couteau

Ail confit, huile de Truffe et Pomme de terre allumette

La Burrata Pugliese, Asperges et Tomates grillées

Gremolata : mélange de zeste de Citron vert, Ail, Persil et huile d'Olive

Le Saumon Fumé artisanal, crème de Concombre et Féta

Fenouil, jeunes Oignons et Olives de Kalamata

La Salade de Crevettes Rouges épicées

Mangue, Avocat, Concombre, Oignon rouge, Rhum et Citron vert

LES ENTRÉES CHAUDES

La Croquette au Chorizo Ibérique

Perles croquantes et surprenantes de Mini-Poivron

La Croquette de Herve, souvenir du Plateau

Sirop de Liège et Fruits secs

La Croquette au Saumon Fumé artisanal

Persil frit et Citron jaune

Les Accras de Morue, salsa de Tomate

Mayo Lime & Tequila

Les Os à Moelle rôtis au four

Beurre aromatisé aux épices et au Piment D'Espelette

Les Moules sautées, sauce Vierge et Grenade

Un de notre Top 10 !

LES PLATS

Le Waterzooi de Skrei à la Flamande

C'est la saison pour ce poisson, alors Fumet maison, coulis vert et Chicons !

Le Navarin d'Agneau

Et quelques herbes : Cerfeuil, Persil, Estragon et Basilic

Le Couscous aux Légumes, avec ou sans Merguez d'Agneau ?

Pois chiche, Chou, Carotte, Aubergine, Navet, Courgette, Tomate

Les Tortiglioni al ragù di Ossobuco in Bianco

Bouquet garni de Laurier et Sauge !

Les Nouilles de Riz façon Pad See Ew : Végé, Crevettes ou Poulet ?

Un plat typique de Thaïlande au Tofu et Cacahuète

Le Bœuf Lok Lak, dip aux Poivres blanc et noir de Kampot

Notre coup de cœur du Cambodge

LES DESSERTS

L'assiette de Fromages de la Maison Saint-Aubain

Compotée de Tutti Frutti

La Tarte Café-Cassonade, glace Vanille

La recette du Vivier d'Oies par Thierry Chaput « Mets ton grain de sel »

La Crème brûlée des Îles

On a ajouté du Rhum

La Bagatelle aux Bananes

Crumble et Confiture de Lait

La Mousse pure Chocolat Caramel

Craquant aux flocons d'Avoine et Noisettes

LES BOISSONS CHAUDES

Irish / Italian / French coffee 9,00

De « Cafés Delahaut »,

Expresso / Décaféiné / Cappuccino 3,00

De « Magie du Thé »,

Thé L'Hospitalité Marocaine 3,00

Thé vert, Gunpowder, Menthe, Fleur d'oranger

Infusion Douce Nuit 3,00

Pomme, Mangue, Menthe, Zeste d'orange, Lavande, Mauve

Thé des Elfes 3,00

Thé vert, pétales de tournesol, pétales de rose, pétales de bleuet

Thé des Belges 3,00

Thé noir, Cardamome, Amande, Clou de girofle, Cannelle



www.lacuisinedubelrive.be

info@lacuisinedubelrive.be

NOS HORAIRES :

Mercredi au dimanche de 18h à 22h30

Dimanche de 12h à 14h30