

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 petites assiettes, 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 €, les vins du voyage à 16 €

La croisière, 4 services à 38 €, les vins du voyage à 22 €

Et à la carte, toutes les assiettes sont à 12 €

AU DÉPART DE CHEZ NOUS, DU PORT DE NAMUR

Les Asperges et Saumon Fumé Artisanal

Vinaigrette à l'Ail des Ours crémée

La Croquette au Herve, souvenir du Plateau

Sirop d'Aubel et Fruits Secs

La Croquette au Saumon Fumé Artisanal

Persil frit et Citron Jaune

Les Os à Moelle rôtis au four

Beurre aromatisé au Chimichurri et au Piment D'Espelette

La Tomate farcie de Rillettes de Truite Fumée

Elle n'est pas mondée, on aime le croquant de sa peau

Le Gravad Lax de Canard Maison, sauce au Fruit de la Passion

Le Magret est mariné dans un mélange de sucre, de gros sel et d'herbes

Le Vol au Vent à la crème de Truffe noire « Tartufata »

Méli-Mélo de Légumes et Grenailles rôties

CAP VERS LA MÉDITERRANÉE

La Burrata Pugliese, Betterave, Oignon Rouge et Noix

Une heureuse combinaison de fils de Mozzarella et de crème fraîche

Les Polpettes Siciliennes et Orecchiette

Au Pecorino Sarde, avec un peu de jus d'Orange ajouté à la sauce !

La Croquette au Chorizo Ibérique

Perles croquantes et surprenantes de Mini-Poivrons

Le Riz Bomba en Risotto crémeux au Taleggio et Champignons

Coulis de Tomate et Tuile au Parmigiano Reggiano

Les Ravioles fraîches au Poivron Rouge

Légumes du Sud, sauce Ricotta-Parmesan

Le Ceviche de Cabillaud version Grecque

Citrons Vert et Jaune, Poivron Rouge, Olive noire, Oignon et Origan

DU CÔTÉ DES ÎLES

Les Accras de Morue, Salsa de Tomates

Mayo Lime & Tequila

Le Colombo d'Agneau et Caviar d'Aubergine

Mélange d'épices, le cari local des Antillais, un peu piquant, le caviar pour adoucir

Le Bar Victoria à la Tahitienne

Du Lait de Coco, de la Tomate, du Curcuma, du Curry, du Safran ...

PASSAGE PAR SAIGON, SIHANOUKVILLE, BANGKOK

La Salade Vietnamienne de Crevettes et Calamars

Aigre-Doux de Citron vert, Menthe et Piment rouge

Le Poulet Mariné, Sauce Saté

Un coup de Cœur du BelRivE

Le Tartare de Bœuf coupé au Couteau

Parfumé au Combava, cet étrange agrume aux saveurs exceptionnelles

POUR TERMINER AVEC GOURMANDISE ...

L'Assiette de Fromages Belges (Maison Saint-Aubain)

Tutti Frutti aux 5 épices

La Marquise au Chocolat, Ananas Caramélisé

Glace à la Banane

La Tarte Café-Cassonade

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

Le Tiramisu Fraise et Rhubarbe

Un mélange d'Italie et de chez nous

La Soupe de Pastèque et Sorbet Melon

Parfumée à la menthe

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 :

Mardi au samedi de 18h à 22h30

Dimanche de 12h à 14h30

Et mercredi au samedi de 12h à 14h30 sur réservation

Nous ouvrons en dehors de ces heures pour les groupes dès 25 convives.