

## **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

De 15h30 à 17h30, quelques tapas par gourmandise à 9 €

Accras de Morue, Mayo Lime & Tequila  
Mini-croquettes 12 pièces Fromage / Ganda  
Chorizo poêlé et Ketchup à l'Espelette  
Manchego et Olives / Serrano et Tomates séchées  
Guacamole, Salsa Brava, Aïoli et Chips de Maïs

Dès 18h, nous partons en voyage au départ de chez nous !

Chacun compose librement son itinéraire selon ses envies.

Par personne uniquement,  
La balade, 3 assiettes à 30 €  
La croisière, 4 assiettes à 38 €

Si deux plats dans la composition de votre choix : + 5 €

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

## LES ENTRÉES FROIDES

**Le Tartare de Bœuf Angus coupé au couteau**

Parfumé au Combava, agrume aux fragrances de Citronnelle

**La Burrata Pugliese, Zeste d'Orange**

Tomate, Poivron, Grenade et huile de Romarin

**Le Saumon Fumé artisanal et Chèvre frais**

Basilic, Citron, Pickles de Carottes, Oignons Rouges et Radis

**Le Filet de Daurade mariné à froid**

Gingembre, Coriandre, Concombre et Sésame

## **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 Aiguillettes de Volaille, sauce Saté**

Une recette testée et approuvée en Thaïlande

## **LES PLATS**

### **L'Onglet aux Échalotes caramélisées et Moëlle**

Pomme de terre croustillante au Balsamique, Miel, Ail et Thym

### **Le Filet de Sébaste, sauce à la Houppes**

Huile de Persil, Légumes oubliés rôtis

### **Le Risotto, tuile de Parmesan, avec ou sans Petits Gris**

Roquette, Basilic, Persil plat, Estragon et Mascarpone

### **Le Salmi de Pilon de Volaille façon Mauricienne**

Cannelle, Gingembre, Combava, Girofle et Vin rouge

### **La Casserole Espagnole**

Chorizo, Grenailles, Poivron, Tomate et Paprika fumé

## 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 « Mets ton grain de sel »

**La Soupe et Compotée de Pêche au Yuzu**

Mousse de fromage blanc et Amandes effilées grillées

**Le Tiramisu aux Fraises de Wépion et aux Gavottes**

Avec un peu de Cointreau dedans !

**Les petites Crêpes sauce Chocolat**

Banane et Chantilly

## LES BOISSONS CHAUDES

**Irish / Italian / French coffee** 9,00

**Expresso / Décaféiné** 3,00

**Cappuccino Mousse de lait / Crème fraîche** 3,50

**Equilibre et Sérénithé Bio** 3,00

Verveine citronnée, Morceaux de pomme, Honeybush ...

**Oasis du désert Bio** 3,00

Thé vert, feuilles de menthe poivrée

**Liberthé** 3,00

Thé vert, pétales de rose rouges, fleurs de tournesol et de bleuet

**Black Mango** 3,00

Thé noir, dès d'ananas, raisins, pétales de rose, fleurs de bleuet



[www.lacuisinedubelrive.be](http://www.lacuisinedubelrive.be)

[info@lacuisinedubelrive.be](mailto:info@lacuisinedubelrive.be)

### NOS HORAIRES

Les Cocktails de Gianni :  
du mercredi au samedi de 15h30 à 18h

La Cuisine :  
du mercredi au samedi de 18h à 22h  
& le dimanche de 12h00 à 14h30

