

## **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 et la passion, qui vous invitent au voyage.  
La volonté de l'équipe, 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 40 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

## MARS et AVRIL

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

Nous vous proposons de partir 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,  
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

#### **Le Saumon Fumé Artisanal et les Cornes de Gâte**

Crème cresson et menthe

#### **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 aux épices et pain grillé

#### **La Poêlée de Moules sautées**

Sauce Vierge et grenade

#### **Le Bœuf Basse t°, mariné aux herbes**

Duxelles de pleurote et huile de noisette, vinaigrette Porto-Balsamique

## **CAP VERS LA MÉDITERRANÉE**

### **La Burrata Pugliese et Caponata, Aubergines-Olives-Basilic...**

Une heureuse combinaison de fils de Mozzarella et de crème fraîche

### **Les Arancini au Chorizo Ibérique, coulis de Tomate à l'ail**

C'est une spécialité Sicilienne, des « boules de riz », version Espagnole !

### **La Croquette au Chorizo Ibérique**

Perles croquantes et surprenantes de mini-poivrons

### **Le Riz Bomba en Risotto crémeux au Taleggio**

Légumes « al dente » et tuile au Parmigiano Reggiano

### **Les Ravioles fraîches aux Asperges et beurre blanc au Citron**

Un mariage merveilleux dont on raffole !

### **Le Crumble d'Agneau, Feta et Origan**

Pour les amateurs de cette viande

## **DU CÔTÉ DES ÎLES**

### **Le Ceviche de Cabillaud et Coriandre**

Le poisson est mariné dans un jus d'agrumes, de piment et de gingembre

### **Les Accras de Morue, Salsa de Tomates**

Mayo lime & Tequila

### **La Fricassée de Poissons à la Mauricienne**

Mélange de curry jaune, safran et tomate

## **PASSAGE PAR SAIGON, SIHANOUKVILLE, BANGKOK**

### **La Salade de Nouilles aux Légumes Pickels et aux Œufs**

Sauce au Tamarin, ce fruit bizarre aux différentes nuances, ici aigre-douce

### **La Salade de Porc émincé Medium-Spicy**

Oignons rouges, menthe et basilic Thaï

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

Notre coup de cœur du Cambodge

## TERMINER AVEC GOURMANDISE ...

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

Tutti Frutti aux 5 épices

### Le Moelleux au cœur de chocolat coulant

Tartare de fruits du moment

### La Tarte Café/Cassonade

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

### Le Tiramisu Pomme et Spéculoos

Un mélange d'Italie et de chez nous

### Le PiM's Revisité

Biscuit, tuile au chocolat noir, orange et glace vanille

## 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, Carthame

## LES DIGESTIFS

Get 27 Peppermint	6,50
Baileys	7,00
Amaretto Di Saronno	7,50
Limoncello	7,00
Eau de Villée	8,50
Cointreau	7,50
Grappa Di Sangiovese	8,00
Poire N°1	9,00
Poire Cognac Xante	7,50
Cognac Hennessy VS	8,00
Calvados Boulard	7,50



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

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

**NOS HORAIRES D'HIVER :**

**Jeudi au lundi de 18h à 22h30**

**Et le dimanche de 12h à 14h30**

**Nous ouvrons en dehors de ces heures pour les groupes dès 20 convives.**