

## **NOTRE CARNET DE BORD**

La volonté de la cuisine, travailler avec des produits de terroirs belges et d'ailleurs, mis en valeur par le savoir-faire et la passion et vous invitent à voyager !

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

### **Notre concept : le repas à partager**

La carte est composée de recettes à partager. Nous recommandons d'en choisir 2 à 3 par personne et ensuite, par faim, plaisir ou gourmandise, il vous est possible de passer commande à nouveau !

À partir de 10 convives à table, le menu vous est imposé. Bien entendu, une ou deux exceptions, sont possibles, n'hésitez pas à nous consulter.

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

### **À la recherche d'un lieu insolite pour une fête ...**

Le cadre unique et exceptionnel du Belrive surprendra et ravira vos convives ! Sa capacité va jusqu'à 100 personnes. Les formules et les 3 niveaux sont modulables et adaptables, selon le type d'événement.

Nous vous souhaitons un très agréable moment à bord.

**L'équipage**

## NOTRE CARNET DE RESTAURATION

POUR SE METTRE EN APPÉTIT...

QUELQUES PRODUITS D'EXCEPTION ET DE GOURMANDISES !

Les 6 Petits Gris calibrés cachés chacun dans un chou & coulis vert	10,50
Le Weck de Thon au piment d'Espelette, exceptionnel !	13,00
Les Accras de Morue, mayo lime & Tequila	9,50
Les 9 petites croquettes Jalapeños et Cheddar	9,50
Les Chorizos grillés, ketchup à l'Espelette	9,50

## LES ASSIETTES À PARTAGER OU PAS...

Nous vous recommandons 2 à 3 choix par personne

**La Burrata Pugliese & Caponata** 14,00

La Nôtre vient en direct de Rungis, exceptionnelle !

**Plate de Florenville & Saumon fumé** 15,00

Chaud/froid. Pomme de terre au beurre et saumon fumé artisanal. Crème cresson/menthe

**Le Pan di Fagiano, comme en Italie** 15,00

Poule faisane en Rillettes, huile de pépin de courge

**Le duo de Maatjes – Filets de Hareng** 13,00

Sucré-salé de Golden, fenouil et betterave

**Le Foie Gras maison cuit au vin** 16,00

Compote de Tutti frutti aux 4 épices et orange

**Les Satés de Poulet, sauce Cacahuète** 14,00

Salade de concombre et jus de piment rouge

**Les Os à Moëlle rôtis au four** 13,00

Beurre aromatisé, pain d'Antan grillé

**Les Moules de Bouchot d'Oléron** 17,00

Les vraies Label Rouge. Sauce vierge et grenade

**Le ½ Herve chaud et sirop de Porto** 15,00

Galette de pomme de terre aux oignons

**La Choucroute de la Mer** 19,00

Saumon, Sébaste et Écrevisses

Beurre blanc aux agrumes

**Les Conchiglioni à la Ricotta** 16,00

Légumes, Parmesan, sauce tomate et pesto

**L'Entrecôte Terroir persillée** 18,00

Échalotes confites, Grumpere kirchechen

**La Volaille jaune & Écrevisses** 17,00

Sauce bisquée, poêlées de panais et salsifis

**Le Civet de Biche de nos Ardennes** 17,00

Aux marrons, succès de l'an dernier !

**Le Magret de Canard d'Upignac** 17,00

Choux croquant, patate douce, poivre de Kampot

**Les boulettes à la Houppe** 15,00

Écrasé de pomme de terre au chicon

## LA CROQUETTE

Parce qu'on aime ça et on ne s'en lasse pas !

Chacune fait entre 125 et 150 grammes

... aux Crevettes Grises comme à Zeebrugge	9,50
... au Chorizo, un peu piquante	9,00
... au Herve, souvenir du plateau	8,00
... aux Petits Gris et à l'ail bien entendu !	9,00
... au Saumon Fumé, pour les amateurs	9,00

## POUR TERMINER EN BEAUTÉ...

L'Assiette de Fromages de saison (Maison Saint-Aubain)	10,00
Le Biscuit façon tarte au Citron meringuée *	8,00
Le Moëlleux, cœur au Chocolat coulant, ananas et kaki *	8,00
Le Pain d'Épices Perdu, poire, crème de châtaigne *	9,00
La Tarte café/cassonade, la recette du Vivier d'Oies **	9,00
Le Café ou le Thé gourmand *	9,00

\* = Fait maison

\*\* = Thierry Chaput "Mets ton grain de sel"

## LE MENU

### Première assiette

La Burrata Pugliese & Caponata Maison

Les plates de Florenville & Saumon Fumé, crème cresson/menthe

Le Pan di Fagiano, poule faisane en Rillettes maison

### Seconde assiette

La Choucroute de la Mer, beurre blanc aux agrumes

Les Conchiglioni à la Ricotta, sauce tomate et Pesto

Les boulettes à la Houppé, écrasé de pomme de terre au chicon

### Troisième assiette version salée

La croquette au Chorizo

La croquette au Herve

La croquette au Saumon

et / ou

### Troisième assiette version sucrée

L'assiette de fromages de saison (Maison Saint-Aubain)

Le Biscuit façon tarte au Citron meringuée

La Tarte café/cassonade, la recette du Vivier d'Oies

Proposé en 3 services à 32 € et en 4 services à 38 €

## DÉGUSTATION DE VINS

Les vins à discrétion sélectionnés par nos soins

pour accompagner votre repas

3 services à 16,50 € et 4 services à 20 €