

B La Brasserie

by Pierre Résimont



Chef belge y propietario de los restaurantes "L'Eau- vive" en Namur con 2 estrellas Michelin y la brasserie "Le comptoir de L'Eau - vive" en Erpent les propone una selección de platos típicos de Brasserie adaptados al gusto de hoy.

"Pasión, creatividad y sabores son los ingredientes de mi cocina, espero que les guste".



Belgian chef and owner of the restaurant with two Michelin stars "L'Eau- vive" in Namur and the brasserie "Le comptoir de L'Eau - vive" in Erpent offers a selection of typical brasserie dishes adapted to today's tastes.

"Passion, creativity and flavours are the ingredients of my cuisine, I hope you enjoy it".

Der belgische Küchenchef und Besitzer der Restaurants "L'Eau-vive" in Namur, mit 2 Michelin-Sternen, und der Brasserie "Le Comptoir de L'Eau Vive" in Erpent, schlägt eine Auswahl an typischen Gerichten vor, inspiriert durch die französische Brasserie-Kultur und angepasst an den Geschmack von heute.

"Leidenschaft, Kreativität und Geschmack sind die Zutaten in meiner Küche. Ich hoffe es schmeckt euch!"

Chef belge et propriétaire des restaurants "L'Eau- vive" à Namur, 2 étoiles Michelin et la brasserie "Le comptoir de L'Eau - vive" à Erpent vous propose une sélection de plat typique de Brasserie revus au goût du jour.

"Passion, créativité et saveurs sont les ingrédients de ma cuisine, j' espère qu' elle vous plaise".

Шеф - повар из Бельгии и владелец ресторана "L'Eau-vive" в Намюре, обладающего двумя звёздами Мишлен, а также пивной "Le comptoir de L'Eau - vive" в Эрпенте, предлагает Вам широкий выбор типичных блюд ресторана Ла Брассери, адаптированных к современным вкусам.

"Страсть, креативность и ароматы - являются главными ингредиентами моей кухни. Я надеюсь Вам понравится".

Con la media pensión usted puede elegir un entrante, un plato principal entre carnes o pescados y un postre.

...

With the half board, you can choose one starters, one main course between meat or fish and one dessert.

...

Gäste mit Halbpension dürfen ein Gericht als Vorpeise auswählen und auch ein Hauptgericht aus Fleisch oder Fisch, sowie einen Nachtisch erwählen.

...

En demi-pension, vous pouvez choisir une entrée, un plat principal entre viandes ou poissons et un dessert au choix.

...

С полупансионом Вы можете выбрать первое блюдо среди закусок, основное блюдо - мясное или рыбное и десерт.

Siguiendo el Reglamento Europeo CE 1169/2011 sobre el correcto etiquetado de alérgenos alimentarios, les ofrecemos la siguiente guía para que conozcan de manera sencilla los iconos correspondientes a cada alergia.

Este establecimiento no puede garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos no contenidos como ingredientes del plato, por lo que si usted es alérgico o intolerante a algún ingrediente, le rogamos contacte con nuestro personal de sala para mayor información.

Gracias

According to the European Regulation EC 1169/2011 on the proper labeling of food allergens, we offer the following guide in order to inform you in a simple way the different icons for each allergy.

Our establishment can not guarantee the total absence of any allergen traces not discribed as ingredients of ours dishes. Therefore if you are allergic or intolerant to any ingredient, please be so kind to contact our restaurants staff for more detailed information.

Thank you

Nach dem Europäischen Verordnung EG 1169/2011 auf die richtige Kennzeichnung von Lebensmittellallergenen, bieten wir Ihnen die folgende Anleitung, wo Sie die Zeichnung für jede Allergie erkennen können.

Das Hotel kann das völlige fehlen jeglicher allergenspuren nicht garantieren, die nicht als zutaten unseren gerichte beschrieben werden. Deshalb, wenn sie auf einen der komponente allergisch oder intolerant sind, bitte kontaktieren sie mit unserem restaurantpersonal für weitere und ausführliche information.

Vielen dank

Suivant le Règlement Européen CE 1169/2011 concernant le correcte étiquetage des allergies alimentaires, nous vous proposons le guide ci-joint pour reconnaître facilement l'identification de chaque allergie.

L'établissement ne peut garantir l'absence de traces d'autres allergènes non inclus dans les ingrediens du plat, si vous êtes allergique ou vous souffrez d'une intolérance a un ingredient, nous vous prions de le comuniquer a notre personnel pour de plus amples informations.

Merci

Следуя Регламенту ЕС 1169/2011 о правильности маркировки пищевых аллергенов мы предлагаем Вашему вниманию следующее руководство, чтобы Вы могли легко различать различные значки,указывающие на аллергии.

Учреждение не может гарантировать отсутствие аллергенов содержавшихся в ингридиентах используемых в блюдах, поэтому если у вас есть аллергия на какие-либо продукты или ингредиенты, пожалуйста, известите персонал зала для большей информации.

Спасибо



Contiene Sulfito / Contains Sulfate / Enthält Sulfit / Contient Sulfate / **содержит сульфиты**



Contiene Cacahuètes - Frutos de Cáscara / Contains Peanut - Nuts / Enthält Erdnuss - Nüsse
Contient Cacahouète - fruits secs / **Содержит арахис - Орехи**



Contiene Gluten / Contains Gluten / Enthält Gluten / Contient Glute / **содержит клейковину**



Contiene Huevos / Contains Egg / Enthält Ei / Contient Oeuf / **Содержит Яйца**



Contiene Frutos Secos / Contains Dried Fruits / Enthält Trockenfrüchte / Contient Fruits Secs
Содержит сухие фрукты



Contiene Soja - Semillas de Sésamo / Contains Soya - Sesame Seeds / Enthält Soja - Sesam Samen
/ Contient Soja - Graine de sésame / **Содержит сою - Семена кунжута**



Contiene Pescado / Contains Fish / Enthält Fisch / Contient Poisson / **Содержит рыбу**



Contiene Mariscos - Crustáceos - Moluscos / Contains Seafood - Crustaceans - Shellfish
Enthält Meeresfrüchte - Krebstiere - Meeresfrucht / Contient Fruits de Mer - Molusques
Содержит морепродукты - Ракообразные - Моллюски



Contiene Leche / Contains Milk / Enthält Milch / Contient Lait / **Содержит Молоко**



Contiene Mostaza / Contains Mustard / Enthält Senf / Contient Moutarde / **Содержит горчицу**



Contiene Apios - Altramuces / Contains Celery - Lupins / Enthält Sellerice - Lupinen
Contient Céleri - Lupins / **Содержит сельдерей - Люпины**

Los aceites utilizados son de oliva, girasol y grasa 100% vegetal.

The oils used are olive, sunflower and 100 % vegetable fat.

Die verwendeten Öle sind Olivenöl, Sonnenblumenöl und 100% Pflanzenfett.

Les huiles utilisées sont d'olive, girasol et graisse 100 % végétale

Используемое масло состоит из оливок, подсолнечного масла и 100%растительного жира.

Entrantes | Starters | Vorspeisen | Entrées | Закуски

PVP

MP



Carpaccio de ternera cocinado a baja temperatura, 22,50 €.. 4,30 €
espuma de atún, limón confitado, alcaparras y polvo de pan y ajo

Beef carpaccio cooked at low temperature, tuna froth,
confited lemon, caper and breadcrumbs with garlic
Rindfleisch-Carpaccio bei niedriger Temperatur gegart,
Thunfisch-Schaum, confitierte Zitrone, Kapern und Knoblauchbrotkrümel
Tonato de veau à basse température, espuma de thon, citron confit,
poudre de pain à l'ail, câpres

Карпаччо из говядины, приготовленное при низкой температуре, пенка
из тунца, лимонный конфи, каперсы и порошок из хлеба с чесноком



Ensalada "Liégeoise": judía verde, patatas, huevo,13,50 €..incluido
panceta baja temperatura, cebolla pickles y gel de vinagre de Jerez

"Liégeoise" salad: green beans, potatoes, egg, bacon cooked in low temperature,
pickles onions and sherry vinegar gel.

"Liegeoise" Salat: Grüne Bohnen, Kartoffeln, Eier, Speck bei niedriger
Temperatur, eingelegte Zwiebeln und Balsam Essig aus Jerez.

Salade " Liégeoise" : Haricot vert, pomme de terre , oeuf , lard à basse temperature,
oignons pickles , gel de vinaigre de Jerez

Льежский Салат: зеленая фасоль, картофель, яйцо, бекон, маринованный
лук и гель из уксуса Jerez



Foie gras de pato sarten, ruibarbo y pan de especias 25,25 €...4,50 €

Foie gras of duck, rhubarb and bread of spice

Ente-Foie Gras, Rhabarber und Brot

Foie gras de canard poêlé, rhubarbe, pain d'épices

Утиный фуа - гра с ревнем и пряным хлебом



Salmón ahumado, bruschetta, queso fresco y verduritas agrias16,85 €.....incl.

Smoked salmon, bruschetta, fresh cheese and sour vegetables

Räucherlachs, Bruschetta, Frischkäse und Gemüse in sauer

Saumon fumé, bruschetta, fromage frais, légumes pickles

Копчёный лосось, брускетта, сыр и окислённые овощи



Fondue de queso Parmesano (croqueta), 13,95 €..... incl.

salsa de tomate, ensalada fresca y láminas de Parmesano

Parmesan cheese croquette, tomato sauce, fresh salad and
slice of Parmesan cheese

Parmesan-Käse Krokette, Tomatensosse, frischer Salat und Parmesan-Käse

Fondue Parmesan, sauce de tomates, salade fraîche et tranche

de fromage Parmesano

Фондю из сыра пармезан, томатный соус, свежий салат и кусочки пармезана



Crema de esparagos, huevo mollet, costrones de pan11,15 €.....incluido
y crema de perejil

Asparagus cream soup , mollet egg , croutons and parsley cream

Spargelcremesuppe, Eier, Brot-Croutons und Petersilliencreme

Mijoté d'asperges blanche, oeuf mollet, croûton de pain et jus vert

Крем из спаржи, яйцо молле, гренки и крем из петрушки

 Crocante de Atún del mediterráneo, melocotón23,00€.....4,30€
y mayonesa santé

Mediterranean Tuna Crunch, peach and mayonnaise santé

Mediterraner Thunfisch Crunch, Pfirsich und Mayonnaise santé

Croustillant de thon de la méditerranée, pêches rôties, mayonese santé

Средиземноморский тунец Crunch, персик и майонез santé

 Langostinos, guacamole, gel de la frutas de la pasión 18,25 €.....3,20 €
y polvo de pan de tinta de calamar

King Prawns, guacamole, gel of passion fruits and breadcrumbs of squid ink bread

Riesengarnelen, Guacamole, Passionsfrucht Gelatine und Brotkrümel
aus der Tinte vom Kalamar

Crevettes sauvages, guacamole, gel de fruits de la passion, poudre
de pain à l'encre de seiche

Креветки, гуакамоле, гель из маракуйи и порошок хлеба из чернил кальмара

 Bogavante, ravioli de ricota y bisque 28,40€.....6,00€
Lobster, ricotta ravioli and bisque

Hummer, Ricotta-Ravioli und Bisque

Homard, raviole de ricotta et bisque

Омар, пельмени рикотта и суп

Pescados y Carnes | Fish and Meat | Fisch und Fleisch Poissons et Viandes | Рыбные и мясные блюда

 Lenguado meunière, puré de patatas estilo 27,25 €.....6,00 €
"Résimont" y ensalada

Sole Meunière, mashed potatoes "Résimont" style and salad

Seezunge Meunière, Kartoffelpüree nach "Résimont" Art und Salat

Solette meunière, purée "Résimont" et salade

Ла соль меньер, картофельное пюре, салат

 Pescado del día, espuma de mantequilla, verduritas s/m s/m
al dente , puré de patatas estilo "Résimont "

Today's fish, froth of butter, vegetables "al dente", mashed potatoes

"Résimont" style

Tagesfisch, Schaum-Butter, Gemüse "Al Dente", Kartoffelpüree nach

"Résimont "Art

Poisson du jour , mousse de beurre noisette, légumes croquants, purée "Résimont "

Рыба дня, масляная пенка, овощи аль денте, картофельное пюре

 Nuestro "vol au vent " de pollo21,25 €..incluido
Our chicken "vol au vent"

Unser Vol Au Vent mit Hähnchen

Notre" vol au vent ` de poulet

Наш куриный "Волован"

 Carré de cordero, berenjenas, puree Résimont,24,00 €.....4,50 €
tomates cherry confitadas y salsa de pimientos grill


Grilled lamb carré , aubergine puré , mashed potatoes Résimont style , confited
tomatoes cherry and pepper grilled sauce

Lammbacken,Auberginen,Puree "Resimont", konfitierte Cherry Tomaten und Pa-
prikasosse vom Grill

Carré d'agneau grillée, aubergine, tomates cerises confites , purée Résimont et
sauce de poivron grillé

Капе ягненка, баклажаны, пюре Résimont, засахаренные помидоры черри и
соус из перца - гриль


 Hamburguesa de buey 100 % 19,25 €..... incl.
 Beef burger 100 %
 Fleisch-Burger 100 % Rind
 Hamburger 100 % boef
 Гамбургер из 100% говядины



 Albóndigas salsa de tomate, patatas fritas y mahonesa 17,10 €..... incl.
 Meetballs with tomato sauce, french fries and mayonnaise
 Fleischklösse mit Tomatensosse, Pommes frites und Mayonnaise
 Boulettes, sauce tomate, frites, mayonnaise
 Фрикадельки в томатном соусе, картофель фри и майонез


Pluma Ibérica, caviar de berenjenas, calabacín grill 22,80€..Incluido
 y salsa de barbacoa
 Iberian feather, caviar of eggplant; zucchini grill and barbecue sauce
 Iberischen Feder, Kaviar von Auberginen, Zucchini Grill und Barbecue-Sauce
 Pluma Ibérica, caviar d'aubergine, courgettes grillées, sauce Barbecue
 Иберийский ручка, икра из баклажанов, цуккини гриль и
 соусом барбекю гриль



Especialidades | Specialities | Spezialitäten | Spécialités Фирменные блюда


 Steak tartar, patatas fritas y ensalada 24,75 €.. 4,50 €
 Steak tartar, french fries and salad
 Tartar-Steak, Pomme frites und Salat
 Américain, frites et petite salade
 Стейк тартар, картофель фри, салат


 Chateaubriand, Béarnaise y guarnición 31,00 €.. 8,00 €
 (2 pax - Precio por persona)
 Chateaubriand , Béarnaise sauce and garnish (2 people - price per person)
 Chateaubriand, Béarnaise Sauce und Garnitur (2 Personen - Preis pro Person)
 Pièce de boeuf, Béarnaise et garnitures (2 personnes - Prix par personne)
 Шатобриан, соус Béarnaise и гарнир (мин. 2 чел.-Стоимость на 1чел)


 Bogavante, risotto, pimienta Sarawak, albahaca 48,85 € 12,50 €
 Lobster, risotto, Sarawak pepper and basil
 Hummer mit Risotto, Sarawak Pfeffer, Basilikum
 Homard, risotto, poivre Sarawak, basilic
 Омар, ризотто, Саравак перец, базилик.10

Servicio de pan y mantequilla 2,85 €..... incl.
 Bread and butter
 Brot und Butter
 Pain et beurre
 Хлеб и масло

Postres | Desserts | Nachtisch | Desserts | Десерты

- 

Tarta de limón y merengue 8,10 €.....incl.

Lemon and meringue pie

Zitronebaisertorte

Tarte au citron meringuée

Лимонный пирог с безе
- 

Dame blanche (Helado de vainilla con chocolate caliente)..... 7,80 €.....incl.

Dame blanche (Vanilla ice-cream with hot chocolate)

Dame Blanche (Vanilleeis mit heisser Schokolade)

Dame blanche

Dame blanche (Ванильное мороженое с горячим шоколадом)
- 

Coulant de chocolate 8,80 €.....incl.

Chocolate Coulant

Schokolade-Couland

Coulant au chocolat
- 

Crème brûlé 7,40 €.....incl.

Crème brûlée

Крем Брюле
- 

Selva negra.....8,10€.....Incluido

Black forest

Schwarzwald

Forêt noir

Черный лес
- 

Fresas, crema "chibousté", coulis de menta, crumble8,10 €.....incluido y helado de vainilla

Strawberries, "chibousté" cream, mint coulis, crumble and vanilla ice cream

Erdbeeren, "Chibousté"-Creme, Minze-Coulis, Vanille-Eis mit Streusel

Fraises, crème "chibousté" coulis de menthe, crumble et glace vanille

Клубника, сливки "chibousté", мятная подлива, крошки и ванильное мороженое