



M E N U  
**CHALET ROBINSON**  
BRASSERIE | RESTAURANT

1 menu pour la table, choix de chacun à communiquer 3 jours à l'avance

**UNIQUEMENT SUR RESERVATION**

**Menu Robinson 47,00€**

Salade Tiède de Gambas aux Aromates

Ou

Foie de Canard de Beringen rôti au Gingembre, jus corsé à la Sauge

Ou

VEGGIE Asperges Blanches à la Flamande

\* \* \* \* \*

Bar Rôti, Risotto aux Asperges

Ou

Emincé de Bœuf, sauce Béarnaise

Ou

VEGGIE Papardelles "Crema Tartufata" et Pecorino

\* \* \* \* \*

Paris-Brest Maison

Ou Moelleux au Chocolat

**Menu Buffet du Chef 37,00€**

**A partir de 60 Personnes**

Assortiment de Pains  
Plateau de Vitello Tonnato  
Saumon Gravlax  
Salades de Quinoa & Caesar  
Mini Croquette aux Crevettes  
Boulettes Sauce Tomate  
Poulet de Bastogne  
Duo de Boudins  
Tartare Italien  
Frites, Purée  
Sauces Poivre et Béarnaise  
Mousse au Chocolat  
Pavlova  
Crème Brûlée

**Menu « Belgitude » 32,00€**

Croquettes aux Crevettes grises

Ou

Vitello Tonnato de nos Polders

Ou

VEGGIE Crème d'Asperges parfumée au Thym

\* \* \* \* \*

Fish & Chips

Ou

Boulettes aux Jeunes Poireaux, frites

Ou

VEGGIE Panier de légumes de saison et jeune pousse

\* \* \* \* \*

Dame Blanche

Ou

Mousse au Chocolat "Callebaut"

**Menu « Slow Food » 34,00€**

Filet de Truite Saumonée de notre Ardenne, fondue de tomates et fenouil

Ou

VEGGIE Carpaccio de tomates belges

Ou

Terrine aux asperges

\* \* \* \* \*

Filet de Maigre, Mousseline Légèrement Safranée

Ou

Mini pain de Veau à la moutarde de Gand, haricots verts

Ou

VEGGIE Tatin aux Echalotes Confites

\* \* \* \* \*

Gaufre Fourrée au Chocolat

Ou

Fraise Melba

## Formules Boissons

### Forfait 28,00€

Eaux de Bru, softdrinks, bière, café

BLANC Pouilly Fumé « Argile à Silex » 2014

ROUGE Château Patache d'Aux 2011 - Médoc Cru Bourgeois

### Forfait 24,00€

Eaux de Bru, softdrinks, bière, café

BLANC Caldora Terre di Chieti 2013 - Chardonnay Abruzzo

ROUGE Cap Royal 2014 - Bordeaux Supérieur

### Forfait 18,00€

Eaux de Bru, softdrinks, bière, café

BLANC Château Mémoires 2015 - Bordeaux - Sauvignon - **Organic**

ROUGE Château Mémoires 2015 - Bordeaux - **Organic**

## Formules Apéritives

Durée : 30 minutes

### Forfait 14,00€

Champagne Monopole Heidsieck & Co

+ vins et boissons selon « Formule Boissons » choisie

### Forfait 10,00€

Cava Herencia

+ vins et boissons selon « Formule Boissons » choisie

### Dégustations 6,00€

Présentation de 3 zakouskis par personne

Gamme de Menu identique par table. A partir de 10 personnes.  
Si le choix des entrées, plats et desserts n'est pas unique pour la table,  
communication des choix de chaque quantité 3 jours à l'avance

**UNIQUEMENT SUR RESERVATIO**