



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€

Carpaccio de Bœuf Holstein Maturé, salade mélangée.

Ou

Burrata et Tomates Anciennes

Ou

VEGGIE suggestion de saison

* * * * *

Onglet de Veau aux Echalotes, Beurre de Rattes

Ou

Filet de Cabillaud, Pommes de Terre écrasées aux Condiments, mesclun

Ou

VEGGIE suggestion de saison

* * * * *

Tiramisu aux Framboises

Ou

Moelleux au Chocolat

Menu « Slow Food » 37,00€

Ceviche de Dorade, Oignons Rouges, Argousier

Ou

Croquettes au Vieux Brugge

Ou

VEGGIE Suggestion de saison

* * * * *

Filet de Truite Saumonée

Ou

Volaille de Bastogne Basse T°, Poêlée de Légumes de Saison

Ou

VEGGIE Suggestion de Saison

* * * * *

Framboise, Infusion Menthe Poivrée, Glace Vanille, Crumble

Ou

Panna Cotta aux Fruits Rouges



Menu « Belgitude » 35,00€

Croquettes aux Crevettes grises

Ou

Salade de Chèvre de Vielsalm, Abricots et Graines

Ou

VEGGIE Suggestion de saison

* * * * *

Filet Américain Préparé

Ou

Duo de Boudins

Ou

VEGGIE Suggestion de saison

* * * * *

Tiramisu au Spéculoos

Ou

Mousse au Chocolat



Formules Boissons

Forfait 34,00€

Eaux de Bru, softdrinks, bière, café

BLANC Pouilly Fumé « Argile à Silex » Domaine Bouchié Chatellier 2016/2017

ROUGE Château Patache d'Aux 2012 - Médoc Cru Bourgeois

Forfait 24,00€

Eaux de Bru, softdrinks, bière, café

BLANC Caldora Terre di Chieti 2017 - Chardonnay Abruzzo

ROUGE Cap Royal 2015 - Bordeaux Supérieur.

Forfait 20,00€

Eaux de Bru, softdrinks, bière, café

BLANC Château Mémoires 2017 - Bordeaux - Sauvignon - **Organic**

ROUGE Château Mémoires 2016 - Bordeaux - **Organic**

Formules Apéritives

Durée : 30 minutes

Forfait 18,00€

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 RESERVATION