



# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## APÉRITIFS | APERITIFS

Porto red / white   <i>Porto rot / weiß</i> .....	€ 7
Porto Real Companhia Velha 10 years old .....	€ 10
20 years old .....	€ 15
40 years old .....	€ 25
Gancia .....	€ 7
Kir .....	€ 7
Martini Bianco / Rosso .....	€ 7
Pineau des Charentes .....	€ 7
Ricard / Pernod .....	€ 7
Sherry dry / cream .....	€ 7
Campari Orange Pur .....	€ 11
Pisang Orange Pur .....	€ 11
Champagne Grand Cru .....	€ 11
Kir Royal .....	€ 12
Aperol Royal .....	€ 12
Apéritif Maison .....	€ 12
Picon Maison .....	€ 12
Bacardi Superior .....	€ 8
Bacardi Reserva .....	€ 9
Gordon's London Dry Gin .....	€ 8
Bombay Sapphire London Dry Gin .....	€ 9
Hendrick's Gin .....	€ 10
Meyer's Gin M1 (kiwi berry – <i>Kiwibeere</i> ) .....	€ 10
Filliers Dry Gin 28 .....	€ 11
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin .....	€ 12
Crazy Monday Gin .....	€ 13
Glass of white / rosé / red wine   Glas weiß / rosé / rot Wein .....	€ 6
Glass of sweet white wine   Glas süße Weißwein .....	€ 9
Carafe of wine   Karaffe Wein .....	€ 13
Réserve "La Sablière" .....	€ 23

## APÉRITIFS WITHOUT ALCOHOL | APERITIFS OHNE ALKOHOL

Pastis .....	€ 6
Mojito .....	€ 7
Campari Orange Pur .....	€ 8



# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## SPIRITIS | SPIRITUOSEN

Johnnie Walker / J&B / The Famous Grouse / William Lawson .....	€ 8
Glenfiddich / Chivas Regal / Jack Daniel .....	€ 10
Auchentoshan .....	€ 12
The Balvenie / Laphroaig .....	€ 14
Highland Park .....	€ 16
The Macallan .....	€ 18
43 .....	€ 8
Amaretto Disaronno .....	€ 8
Amaro Averna .....	€ 8
Baileys .....	€ 8
Bénédictine .....	€ 8
Calvados .....	€ 8
Chartreuse yellow / green   <i>gelb / grün</i> .....	€ 8
Cognac .....	€ 8
Cointreau .....	€ 8
Drambuie .....	€ 8
Elixir d'Anvers .....	€ 8
Get 27 .....	€ 8
Grand Marnier .....	€ 8
Grappa .....	€ 8
Izarra yellow / green   <i>gelb / grün</i> .....	€ 8
Jenever .....	€ 8
Limoncello .....	€ 8
Mandarine Napoléon .....	€ 8
Marie Brizard / Sambuca .....	€ 8
Tia Maria .....	€ 8
Wodka .....	€ 8
Eau-de-vie de Poires Williams / Eau-de-vie de Vieille Prune .....	€ 9
Armagnac .....	€ 10
Calvados V. S.O.P. ....	€ 11
Cognac V.S.O.P. ....	€ 11



# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## SOUPS | SUPPEN

Soup of the day   <i>Taggesuppe</i> .....	€ 7
Homemade fishsoup with Armagnac <i>Hausgemachte Fischsuppe mit Armagnac (2 pers. min.)</i> .....	€ 14

## COLD ENTREES | KALTE VORSPEISEN

Homemade Kwaremont pâté with vegetables <i>Hausgemachte Kwaremont Pastete mit Gemüse</i> .....	€ 13	€ 18*
Melon with Parma Ham <i>Melone mit Parmaschinken</i> .....	€ 16	€ 21*
Smoked Scottish salmon, extra soft <i>Schottischer Räucherlachs, extra weich</i> .....	€ 17	€ 22*
Salad with baked giant scampis, pine nuts <i>Salat mit gebackenen Riesen-Scampi, Pinienkernen</i> .....	€ 22	€ 28*
Goose liver pâté, homemade with shallot jam, mango and raisin toast <i>Hausgemachte Gänseleberpastete mit Schalottenkonfitüre, Mango und Rosinen Toast</i> ..	€ 22	€ 30*
Salad with handpeeled Belgian gray shrimps <i>Salat mit handgeschälte belgische graue Garnelen</i> .....	<b>SUPER</b> € 28	€ 38*

## HOT ENTREES | WARME VORSPEISEN

Cheesecroquettes   Käsekroketten 2 pieces   <i>2 Stücke</i> .....	€ 13	€ 17*
3 pieces   <i>3 Stücke</i> .....	€ 18	€ 22*
Shrimpcroquettes along the manner of the chef   Garnelenkroketten nach Art des Chefs <b>TOP</b> 2 pieces   <i>2 Stücke</i> .....	€ 19	€ 23*
3 pieces   <i>3 Stücke</i> .....	€ 26	€ 30*
Giant scampis with apple and curry <i>Riesen-Scampi mit Apfel und Curry</i> .....	€ 22	€ 28*
Baked frog legs in Pernod sauce <i>Gebackener Froschschenkel mit Pernodsoße</i> .....	€ 24	€ 30*
Salmonfilet with basil sauce <i>Lachsfilet mit Basilicumsoße</i> .....	€ 24	€ 30*
Baked Sint Jacobs nuts with seasonal vegetables <i>Jakobsmuscheln mit Gemüse der Saison</i> .....	€ 26	€ 33*
Baked goose liver with sugar apple and old Port <i>Gebackenen Gänseleber, Zuckerapfel und alte Porto</i> .....	€ 26	€ 34*

\* As main course with fries, rice, mash potato, potatoes,...

\* *Als Hauptgericht mit Pommes, Reis, Püree, Kartoffeln...*



# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## MAIN COURSES | HAUPTSPEISEN

Fillet of beef, sauce of your choice   <i>Rindsfilet, Soße Ihrer Wahl</i> .....	€ 33
Ribbeef with salad, sauce of your choice   <i>Rippenstück mit Salat, Soße Ihrer Wahl (2 pers.)</i> Regular, mushroom cream, green pepper cream, Provençale, bearnaise, roquefort <i>Natur, Champignon-Rahm, grünem Pfeffer, Provençal, Bearnaise, Roquefortkäse</i>	€ 66
Baked lamb chops, crown of warm vegetables   <i>Gebackene Lammkoteletts, Gemüse Kranz</i> .....	€ 33
Veal chop sherry-tarragon   <i>Kalbskotelett Sherry-Estragon</i> .....	€ 33
Entrecôte Holstein (350 gr.) .....	<b>PURE   REIN</b> € 38
Baked salmonfilet with bearnaise   <i>Gebackenes Lachsfilet mit Bearnaise</i> .....	€ 30
Baked eel with tartar, salad   <i>Gebackener Aal mit Tartar, Salat</i> .....	€ 33
Eel in green   <i>Aal in grün</i> .....	€ 33
Eel along the manner of the chef (cream/gueuze)   <i>Aal nach Art des Chefs (Rahm/Gueuze)</i>	€ 37
Baked sole   <i>Gebackene Seezunge</i> .....	€ 37
Poached turbot with muslin   <i>Pochierter Steinbutt mit Musselin</i> .....	€ 44

## VEGGIE

Baked seasonal vegetables with rice   <i>Gebratenes Gemüse der Saison mit reis</i> .....	€ 15
Cheese assortment with bread   <i>Käse-Sortiment mit Brot</i> .....	€ 17
Linguine, roquefort, arugula, tomatoes   <i>Linguine, Roquefort, Rucola, Tomaten</i> .....	€ 20

## FOR KIDS | FÜR KINDERN

Spaghetti .....	€ 11
Steak tartare with fries   <i>Tatar mit Pommes</i> .....	€ 11
Vol-au-vent with fries   <i>Vol-au-vent mit Pommes</i> .....	€ 14
Fillet of beef, sauce of your choice, fries   <i>Rindsfilet, Soße Ihrer Wahl, Pommes</i> .....	€ 23



# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## THE LITTLE MENU | DIE KLEINE SPEISEKARTE

Croque-monsieur .....	€ 12
Toast cannibal (prepared mince-meat   <i>bereitetes Hackfleisch</i> ) .....	€ 12
Toast hawaiïen (pineapple   <i>Ananas</i> ) .....	€ 14
Omelet (regular) – fries   <i>Omelett (natur) – Pommes</i> .....	€ 14
Omelet ham, tomato, cheese – fries   <i>Omelett Schinken, Tomate, Käse – Pommes</i> .....	€ 18
Steak tartare – fries   <i>Tatar – Pommes</i> .....	€ 18
Spaghetti bolognaise .....	€ 19
Vol-au-vent – fries   <i>Vol-au-vent – Pommes</i> .....	€ 23
Cold dish – fries   <i>Kalte Tisch – Pommes</i> .....	€ 33
Tomato with hand peeled Belgian gray shrimps – fries <i>Tomate mit handgeschälte belgische graue Garnelen – Pommes</i> .....	<b>SUPER</b> € 38

## DESSERTS | DESSERTS

Pineapple classic   <i>Ananas-Klassiker</i> .....	€ 8
Crème brulée .....	€ 9
Duo of chocolate mousse   <i>Duo von Schokoladenmousse</i> .....	€ 9
Sabayon with ice-cream   <i>Sabayon mit Speiseeis (2 pers. min.)</i> .....	€ 10
Sorbet colonel   <i>Sorbet Kolonel</i> .....	€ 11
Sorbet fantasy   <i>Sorbet Fantasie</i> .....	€ 12
Fresh fruit salad with Cointreau   <i>Frischer Fruchtsalat mit Cointreau</i> .....	€ 14
Homemade hot apple pie, ice cream, flamed with Calvados <i>Hausgemachtes Apfelgebäck, Speiseeis, flambiert mit Calvados</i> .....	€ 14

Please inform us in advance if you pay with a gift voucher  
*Bitte informieren Sie uns im Voraus, wenn Sie mit einem **Geschenkgutschein** bezahlen*



# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## ICE-CREAM CUP | EISBECHER

(whipped cream included) | (Schlagsahne inklusive)

Ice for kids (vanilla, red berry sauce)   <i>Speiseeis für Kindern (Vanille, Beerensoße)</i> .....	€ 5
Vanilla ice cup   <i>Eisbecher mit Vanille</i> .....	€ 7
Coupe Panaché (3 flavours – 3 Aromen) .....	€ 9
Coupe Brésilienne (vanilla, praliné, caramel, nuts – <i>Vanille, Praliné, Caramel, Nüsse</i> ) .....	€ 9
Coupe Advocaat .....	€ 10
Dame Blanche (vanilla, hot chocolate – <i>Vanille, Heiße Schokolade</i> ) .....	€ 10
Coupe Fraises (vanilla, strawberries – <i>Vanille, Erdbeeren</i> ) (season – <i>Saison</i> ) .....	€ 12
Banana Split (vanilla, banana, hot chocolate – <i>Vanille, Banane, Heiße Schokolade</i> ) .....	€ 12
Coupe Jacques (vanilla, fresh fruit – <i>Vanille, frisches Obst</i> ) .....	€ 13

## HOT APPLE PIE | WARM APFEL GEBÄCK

(home recipe) | (Hausrezept)

Regular   <i>Natur</i> .....	€ 6
With whipped cream   <i>Mit Schlagsahne</i> .....	€ 7
With ice-cream   <i>Mit Speiseeis</i> .....	€ 8
With ice-cream and whipped cream   <i>Mit Speiseeis und Schlagsahne</i> .....	€ 9
With ice-cream and flamed with Calvados   <i>Mit Speiseeis und flambiert mit Calvados</i> .....	€ 14

Please inform us if you are allergic to one of the **allergens** below.

eggs, gluten, lupin, milk, sesam seeds, nuts, sulphite, celery, peanuts, mustard, fish, molluscs, soya, crustaceans

*Bitte informieren Sie uns, wenn Sie allergisch sind gegen eine der folgenden **Allergenen**.*

*Ei, Gluten, Lupinen, Milch, Sesam, Schalenfrüchte, Sulphite, Sellerie, Erdnüsse, Senf, Fisch, Weichtiere, Soja, Krebstiere*



# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## HOT DRINKS | HEIßE GETRÄNKE

Coffee   <i>Kaffee</i> .....	€ 3
Mokka / Ristretto .....	€ 3
Decaffeinated coffee   <i>Kaffee ohne Koffein</i> .....	€ 3
Hot chocolate milk   <i>Heiße Schokolade</i> .....	€ 4
Hot milk   <i>Heiße Milch</i> .....	€ 4
Café au lait   <i>Milchkaffee</i> .....	€ 4
Cappuccino .....	€ 4
Chococcino .....	€ 5
Tea   <i>Tee NUNSHEN</i> .....	€ 4
Hot wine   <i>Heißer Wein</i> .....	€ 7
Jar coffee with delicacies   <i>Kanne Kaffee mit Süßigkeiten</i> .....	€ 8

## LIQUEUR COFFEES | DESSERT KAFFEES

Antwerp coffee (Elixir d'Anvers) .....	€ 8
Curaçao coffee (Blue Curaçao) .....	€ 8
English coffee (Gin) .....	€ 8
Flemish coffee (Jenever) .....	€ 8
French coffee (Cognac) .....	€ 8
Irish coffee (Whisky) .....	€ 8
Italian coffee (Amaretto) .....	€ 8
Maraschino coffee (Grand Marnier) .....	€ 8
Monk's coffee (Bénédictine) .....	€ 8
Normandic coffee (Calvados) .....	€ 8
Russian coffee (Wodka) .....	€ 8
Seville coffee (Cointreau) .....	€ 8
Skye coffee (Drambuie) .....	€ 8
Spanish coffee (Tia Maria) .....	€ 8
Sultan Special coffee (Baileys) .....	€ 8
Café royale (Armagnac) .....	€ 10



# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## BLOND BEER HELLES BIER

Pils Bavik .....	€ 3
Jupiler 0,0 .....	€ 3
Carlsberg .....	€ 3
Mater Wheat beer   <i>Weißbier</i> ..	€ 3
Kwaremont .....	€ 4
Ename Blond .....	€ 4
Omer .....	€ 4
Petrus Tripel .....	€ 4
Kluiz Liedericq .....	€ 4
Kluiz Triple .....	€ 5
Duvel .....	€ 5
Westmalle Tripel .....	€ 5

## BROWN BEER DUNKLES BIER

Adriaen Brouwer .....	€ 3
Rodenbach .....	€ 3
Ename Dubbel .....	€ 4
Westmalle Dubbel .....	€ 4
Chimay Bleue .....	€ 5

## OTHER BEERS ANDERE BIERE

Gueuze Belle-Vue .....	€ 3
Kriek Max .....	€ 3
Bush 12° .....	€ 5
Orval .....	€ 5

## WATER | WASSER

Eaumege 25 cl. ....	€ 3
Eaumege 50 cl. ....	€ 5
Eaumege 75 cl. ....	€ 8
Schweppes Soda Water .....	€ 3

## SOGTDRINKS ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca-Cola / Light / Zero .....	€ 3
Fanta Orange .....	€ 3
Sprite .....	€ 3
Gini Lemon .....	€ 3
Ice Tea .....	€ 3
Schweppes Indian Tonic .....	€ 3
Fever-Tree Indian Tonic .....	€ 3
Looza Orange   <i>Orangen</i> .....	€ 3
Looza Apple   <i>Apfle</i> .....	€ 3
Looza Ace Original .....	€ 3
Looza Tomato   <i>Tomaten</i> .....	€ 3
Cécémel .....	€ 3

## PRESSED FRUIT GEPREßTES OBST

Orange   <i>Orangen</i> .....	€ 5
-------------------------------	-----