



La Sablière
HOTEL - RESTAURANT
Pop-Up Rivière

APÉRITIFS | APERITIFS

Porto red / white <i>Porto rot / weiß</i>	€ 8
Porto Real Companhia Velha 10 years old	€ 10
20 years old	€ 15
40 years old	€ 25
Gancia	€ 8
Kir	€ 8
Martini Bianco / Rosso	€ 8
Pineau des Charentes	€ 8
Ricard / Pernod	€ 8
Sherry dry / cream	€ 8
Campari Orange Pur	€ 12
Pisang Orange Pur	€ 12
Picon Maison	€ 12
Champagne Grand Cru	€ 12
Kir Royal	€ 13
Aperol Royal	€ 13
Apéritif Maison	€ 13
Bacardi Carta Blanca	€ 8
Bacardi Carta Oro	€ 9
Gordon's London Dry Gin	€ 8
Bombay Sapphire London Dry Gin	€ 9
Hendrick's Gin	€ 10
Meyer's Gin Silver (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	€ 7
Glass of sweet white wine Glas süße Weißwein	€ 10
Carafe of wine Karaffe Wein	€ 14
Réserve "La Sablière"	€ 25

APÉRITIFS WITHOUT ALCOHOL | APERITIFS OHNE ALKOHOL

Pastis	€ 6
Campari Orange Pur	€ 8
Mojito	€ 9



La Sablière
HOTEL - RESTAURANT
Pop-Up Rivière

SPIRITIS | SPIRITUOSEN

Johnnie Walker / J&B / The Famous Grouse / William Lawson	€ 8
Glenfiddich / Chivas Regal / Jack Daniel	€ 10
Auchentoshan	€ 12
The Balvenie / Laphroaig	€ 15
Highland Park	€ 17
The Macallan	€ 20
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	€ 10
Armagnac	€ 10
Calvados V. S.O.P.	€ 12
Cognac V.S.O.P.	€ 12
Armagnac V.S.O.P.	€ 16



La Sablière
HOTEL - RESTAURANT
Pop-Up Rivière

COLD ENTREES | KALTE VORSPEISEN

Melon with Parma Ham <i>Melone mit Parmaschinken</i>	€ 16	€ 21*
Smoked Scottish salmon, extra soft <i>Schottischer Räucherlachs, extra weich</i>	€ 17	€ 22*
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>	SUPER € 28	€ 38*

HOT ENTREES | WARME VORSPEISEN

Cheesecroquettes Käsekroketten 2 pieces 2 Stücke	€ 13	€ 17*
3 pieces 3 Stücke	€ 18	€ 22*
Shrimpcroquettes along the manner of the chef Garnelenkroketten nach Art des Chefs TOP 2 pieces 2 Stücke	€ 19	€ 23*
3 pieces 3 Stücke	€ 26	€ 30*
Giant scampis with apple and curry <i>Riesen-Scampi mit Apfel und Curry</i>	€ 22	€ 28*
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...

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
Pop-Up Rivière

MAIN COURSES | HAUPTSPEISEN

Steak tartare <i>Tatar</i>	€ 19
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
Entrecôte bleu blanc	PURE REIN € 36
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
Tomato with hand peeled Belgian gray shrimps – fries <i>Tomate mit handgeschälte belgische graue Garnelen – Pommes</i>	SUPER € 38

DESSERTS | DESSERTS

Vanilla ice cup <i>Eisbecher mit Vanille</i>	€ 7
Crème brûlée	€ 9
Chocolate mousse <i>Schokoladenmousse</i>	€ 9
Dame Blanche (vanilla, hot chocolate – <i>Vanille, Heiße Schokolade</i>)	€ 10
Coupe Advocaat	€ 10
Coupe Red fruit <i>Coupe Rote Früchte</i>	€ 15

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
Pop-Up Rivière

HOT DRINKS | HEIßE GETRÄNKE

Coffee <i>Kaffee</i>	€ 3
Mokka	€ 3
Decaffeinated coffee <i>Kaffee ohne Koffein</i>	€ 3
Hot chocolate milk <i>Heiße Schokolade</i>	€ 3
Hot milk <i>Heiße Milch</i>	€ 3
Cappuccino (whipped cream or milk foam <i>Schlagsahne oder Milchschaum</i>)	€ 4
Chococcino (whipped cream <i>Schlagsahne</i>)	€ 4
Latte macchiato	€ 4
Doppio	€ 4
Tea <i>Tee</i> NUNSHEN	€ 4
Hot wine <i>Heißer Wein</i>	€ 8

LIQUEUR COFFEES | DESSERT KAFFEES

Antwerp coffee (Elixir d'Anvers)	€ 9
Curaçao coffee (Blue Curaçao)	€ 9
English coffee (Gin)	€ 9
Flemish coffee (Jenever)	€ 9
French coffee (Cognac)	€ 9
Irish coffee (Whisky)	€ 9
Italian coffee (Amaretto)	€ 9
Maraschino coffee (Grand Marnier)	€ 9
Monk's coffee (Bénédictine)	€ 9
Normandic coffee (Calvados)	€ 9
Russian coffee (Wodka)	€ 9
Seville coffee (Cointreau)	€ 9
Skye coffee (Drambuie)	€ 9
Spanish coffee (Tia Maria)	€ 9
Sultan Special coffee (Baileys)	€ 9
Café royale (Armagnac)	€ 11



La Sablière
HOTEL - RESTAURANT
Pop-Up Rivière

**BLOND BEER
HELLES BIER**

Pils Bavik	€ 3
Jupiler 0,0	€ 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**

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

**SOFTDRINKS
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
-------------------------------	-----