



# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

The family Desimpel and her crew  
bid you welcome  
and wish you a happy stay

*Die Desimpel-Familie und ihre Mitarbeiter  
heißen Sie herzlich willkommen  
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt*



# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

**Dear customers, dear friends,**

Started in 1980, we keep on building our 'Home of confidence'.  
We are truly grateful for the opportunities to pamper you,  
with a fresh and honest cuisine, a good glass of wine,  
or a bed to dream away.  
Discover the superb website for a virtual visit to our hotel,  
and follow all the latest updates on Facebook.

Welcome.

Ive, Nadine and team

***Sehr geehrte Kunden, liebe Freunde,***

*Begonnen 1980, haben wir unser 'Haus des Vertrauens' weiter gestaltet.  
Wir sind sehr dankbar dafür, Sie mit einer frischen, ehrlichen Küche,  
einem gutem Glas Wein oder einem schönen Bett zum träumen, verwöhnen zu dürfen.  
Besuchen Sie unsere Website für einen virtuellen Besuch in unserem Hotel  
und folgen Sie unseren neuesten Updates auf Facebook.*

*Willkommen.*

*Ive, Nadine und Team*

**PUBLIC WINE CELLAR – SINCE 2009: THREE RED HOUSES IN THE MICHELIN GUIDE**  
**ÖFFENTLICHER WEINKELLER – SEIT 2009: DREI ROTE HÄUSER IM MICHELIN GUIDE**



# 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 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 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   2 Stücke .....	€ 13	€ 17*
3 pieces   3 Stücke .....	€ 18	€ 22*
Shrimpcroquettes along the manner of the chef   Garnelenkroketten nach Art des Chefs <b>TOP</b> 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 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 hawaïen (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>Frisher 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 .....	€ 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
Caffè latte .....	€ 4
Tea   <i>Tee</i> <b>NUNSHEN</b> .....	€ 4
Hot wine   <i>Heißer Wein</i> .....	€ 8
Jar coffee with delicacies   <i>Kanne Kaffee mit Süßigkeiten</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

## 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

## 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
-------------------------------	-----



# La Sablière

HOTEL - RESTAURANT

## SUGGESTION | VORSCHLAG



**La Sablière**  
HOTEL - RESTAURANT

Ive & Nadine  
Desimpel-Manhout  
Bergstraat 40  
B-9690 Kluisbergen  
(Ruien)  
T +32 55 38 95 64  
F +32 55 38 78 11  
info@lasabliere.be  
www.lasabliere.be

**GESCHENKBON**  
ter waarde van

.....

.....

.....

te verbruiken in Hotel-Restaurant La Sablière  
à valoir à l'Hôtel-Restaurant La Sablière  
Geldig tot en met / Valable jusqu'au .....

**CHÈQUE-CADEAU**  
d'une valeur de

.....

.....

.....

.....

SPECIMEN

Jaarlijks verlof: december, midweek van krokus en laatste week van augustus  
 Congé annuel: décembre, le midweek de carnaval et la dernière semaine d'août  
 Het restaurant is gesloten op dinsdagmiddag, de vrijdag en op zaterdagmiddag  
 Le restaurant est fermé le mardi midi, tout le vendredi et le samedi midi

## PRICELIST HOTEL | PREISELISTE HOTEL

Room   Zimmer	Breakfast incl.   Frühstück incl.		1/2 Pension ** in double p.p.	Pension ** in double p.p.	Supplement in single
Luxe	€ 125 (1 pers.)	€ 160 (2 pers.)	€ 120	€ 155	€ 45
Family	€ 190 (3 pers.)	€ 210 (4 pers.)	€ 90	€ 125	€ 40
Suite/Penthouse	€ 190 (1 pers.)	€ 240 (2 pers.)	€ 160	€ 195	€ 70
Impérial Suite *	€ 260 (1 pers.)	€ 340 (2 pers.)	€ 210	€ 245	€ 90

\* Petit-Le Brun & Fils Champagne Grand Cru including/einschließlich  
1/1 = 2 pers.  
1/2 = 1 pers.

\*\* Pension from 2 days/Pension ab 2 Tage

Separate beds/Getrennte Betten: + 20 euro  
Extra person in room/Zusätzliche Person im Zimmer: + 40 euro

Service Corner, 1st floor/1. Stock:  
– Shoeshine/Schuhputz  
– Free coffee, tea & water/Kaffee, tee & Wasser kostenlos

Free WiFi/WiFi kostenlos

Dogs are not allowed in the hotel.  
Hunde sind im Hotel nicht erlaubt.