



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>	€ 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

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
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

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>	€ 14	€ 20*
Melon with Parma Ham <i>Melone mit Parmaschinken</i>	€ 16	€ 22*
Smoked Scottish salmon, extra soft <i>Schottischer Räucherlachs, extra weich</i>	€ 18	€ 24*
Salad with baked giant scampis, pine nuts <i>Salat mit gebackenen Riesen-Scampi, Pinienkernen</i>	€ 22	€ 30*
Goose liver pâté, homemade with shallot jam, mango and raisin toast <i>Hausgemachte Gänseleberpastete mit Schalottenkonfitüre, Mango und Rosinen Toast</i> ..	€ 22	€ 32*
Salad with handpeeled Belgian gray shrimps <i>Salat mit handgeschälte belgische graue Garnelen</i>	SUPER € 28	€ 40*

HOT ENTREES | WARME VORSPEISEN

Cheesecroquettes Käsekroketten 2 pieces <i>2 Stücke</i>	€ 14	€ 18*
3 pieces <i>3 Stücke</i>	€ 19	€ 23*
Shrimpcroquettes along the manner of the chef <i>Garnelenkroketten nach Art des Chefs</i> TOP 2 pieces <i>2 Stücke</i>	€ 20	€ 24*
3 pieces <i>3 Stücke</i>	€ 28	€ 32*
Giant scampis with apple and curry <i>Riesen-Scampi mit Apfel und Curry</i>	€ 22	€ 30*
Baked frog legs in Pernod sauce <i>Gebackener Froschschenkel mit Pernodsoße</i>	€ 25	€ 33*
Baked Sint Jacobs nuts with seasonal vegetables <i>Jakobsmuscheln mit Gemüse der Saison</i>	€ 27	€ 35*
Baked goose liver with sugar apple and old Port <i>Gebackenen Gänseleber, Zuckerapfel und alte Porto</i>	€ 27	€ 35*

* 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>	€ 35
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>	€ 70
Baked lamb chops, crown of warm vegetables <i>Gebackene Lammkoteletts, Gemüse Kranz</i>	€ 33
Entrecôte Holstein (350 gr.)	PURE REIN € 38
Baked salmonfilet with bearnaise <i>Gebackenes Lachsfilet mit Bearnaise</i>	€ 30
Cod fillet with mousseline, leek <i>Kabeljaufilet mit Mousseline, Lauch</i>	€ 35
Baked eel with tartar, salad <i>Gebackener Aal mit Tartar, Salat</i>	€ 35
Eel in green <i>Aal in grün</i>	€ 35
Eel along the manner of the chef (cream/gueuze) <i>Aal nach Art des Chefs (Rahm/Gueuze)</i>	€ 40
Baked sole <i>Gebackene Seezunge</i>	€ 40
Tomato with hand peeled Belgian gray shrimps <i>Tomate mit handgeschälte belgische graue Garnelen</i>	SUPER € 40

VEGGIE

Baked seasonal vegetables with rice <i>Gebratenes Gemüse der Saison mit reis</i>	€ 15
Linguine, roquefort, arugula, tomatoes <i>Linguine, Roquefort, Rucola, Tomaten</i>	€ 20

FOR SMALL AND BIG | FÜR KLEIN UND GROß

Spaghetti	€ 12	€ 20
Steak tartare <i>Tatar</i>	€ 12	€ 20
Vol-au-vent <i>Vol-au-vent</i>	€ 14	€ 25
Fillet of beef, sauce of your choice <i>Rindsfilet, Soße Ihrer Wahl</i>	€ 24	€ 35

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

DESSERTS | DESSERTS

Ice for kids (vanilla, red berry sauce) <i>Speiseeis für Kindern (Vanille, Beerensoße)</i>	€ 5
Vanilla ice cup <i>Eisbecher mit Vanille</i>	€ 8
Crème brulée	€ 9
Chocolate mousse <i>Schokoladenmousse</i>	€ 9
Coupe Brésilienne (vanilla, praliné, caramel, nuts – <i>Vanille, Praliné, Caramel, Nüsse</i>)	€ 9
Dame Blanche (vanilla, hot chocolate – <i>Vanille, Heiße Schokolade</i>)	€ 10
Coupe Advocaat	€ 11
Sabayon with ice-cream <i>Sabayon mit Speiseeis (2 pers. min.)</i>	€ 11
Sorbet colonel <i>Sorbet Kolonel</i>	€ 11
Coupe Fraises (vanilla, strawberries – <i>Vanille, Erdbeeren</i>) (season – <i>Saison</i>)	€ 13
Fresh fruit salad with Cointreau <i>Frisher Fruchtsalat mit Cointreau</i>	€ 16

HOMEMADE HOT APPLE PIE | HAUSGEMACHTER WARM APFEL GEBÄCK

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>	€ 15

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

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

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
Kluz Liederick	€ 4
Kluz 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
-------------------------------	-----



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

.....

.....

.....

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

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.