

ETE

MENU

restaurant



FR

la cuisine

- est ouverte du lundi au samedi de 11h30 à 21h30,
& dimanche de 12h00 à 19h30
- ne sert pas de barbecue entre 16h00 et 18h00, sauf le dimanche
- sert des snacks uniquement jusqu'à 17h00

*si vous désirez une modification d'un plat, un supplément peut être appliqué,
vous en serez informé à l'avance.*

nos plats

- sont servis avec un accompagnement comme décrit ou au choix : frites, croquettes ou pain.
purée +1,00 €, purée ou frites de patates douces +2,00 €

- vous pouvez toujours commander un supplément :

- . purée : 5,50 €
- . frites, croquettes ou pain : 4,00 €
- . mayonnaise, ketchup : 1,00 €
- . tartare maison : 1,20 €

à table

- à partir de cinq personnes, seuls cinq plats différents sont servis

notre restaurant

- est également accessible sans utilisation des thermes

journées thématiques

- nos chefs se feront un plaisir de vous surprendre avec un menu personnalisé
pour une expérience totale inoubliable

bienvenue aux gourmets,
& aux faiseurs de goût !

Dans ce menu, vous trouverez tous les plats que nos chefs préparent avec passion pour vous.

Nous travaillons chaque jour avec des ingrédients frais.
Il peut donc arriver qu'un plat soit exceptionnellement indisponible. Merci d'avance pour votre compréhension !

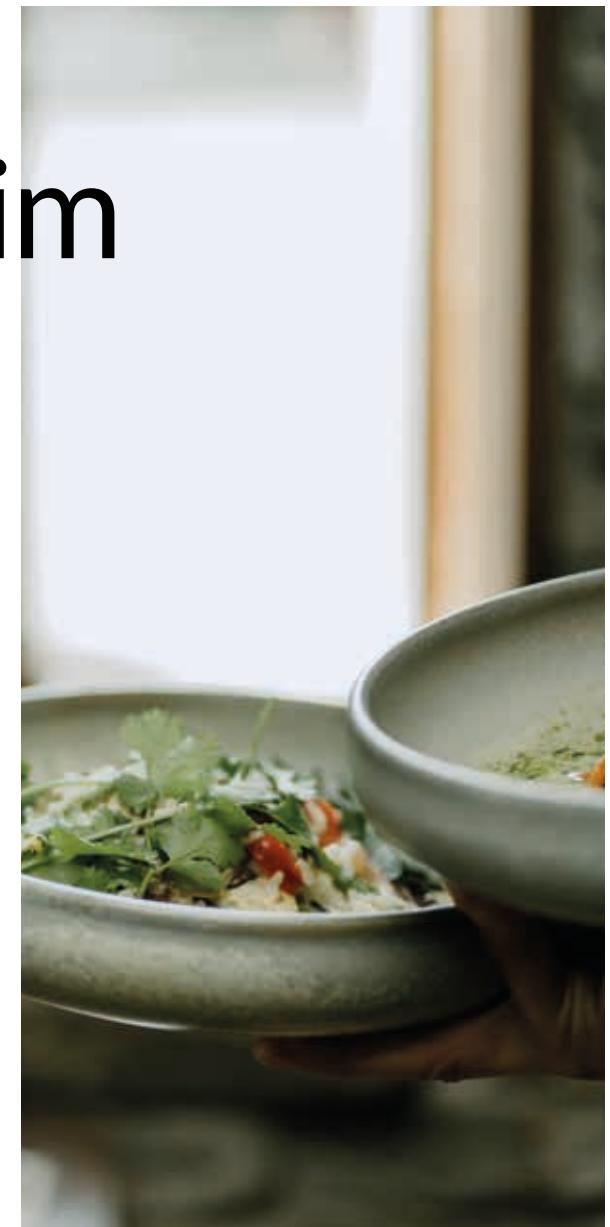
Vous serez surpris régulièrement avec de nouvelles suggestions saisonnières.

Vous avez une allergie ou une intolérance ? N'hésitez pas à nous en informer, nous en tiendrons compte dans la mesure du possible.

Profitez pleinement de votre visite et surtout :
bon appétit !

équipe sané

faim



soupe

. soupe de tomates	8,50
. soupe du jour	8,50

snacks

disponibles jusqu'à 17h

. croque-monsieur (garni)	14,00
pain au levain avec fromage de Bruges & jambon à l'os	
. pinsa	21,90
pinsa avec carpaccio de bœuf Irish Angus coupé à la main, avec mayonnaise aux truffes, roquette & parmesan vieilli	
. barra gallega végétarien	23,00
pain espagnol grillé avec houmous maison de patate douce, burrata & grenade	
. saumon au levain	25,00
pain au levain grillé avec saumon fumé norvégien, avocat, œuf fermier poché & hollandaise fouettée à la main	

streetfood

. hamburger de bœuf du barbecue au bois	27,00
burger 100% Angus irlandais ($\pm 250\text{g}$) avec cheddar fondu, rondelles d'oignon frites, sauce barbecue & piments jalapeños	
. burger de poulet	25,00
pain brioché grillé avec poulet croustillant maison, salade de chou & mayonnaise au chili	
. burger de falafel	24,00
burger de falafel sur pain brioché grillé, avec houmous de patate douce & tzatziki	
. burger au porc effiloché	25,00
burger au porc effiloché sur pain grillé, servi avec tzatziki & frites de patate douce	
. spareribs	28,00
spare ribs mijotés, laqués à la coréenne	
. poitrine de lard	27,00
poitrine de lard cuite 48h, laquée à l'asiatique, avec purée de patate douce, avocat & tomate épiceée	



salade

. salade grecque 	29,20
avec saumon fumé norvégien, scampi d'eau douce & lard fumé, servie avec chutney de mangue & mayonnaise citron-ail	
. poitrine de lard 	23,00
poitrine de lard mijotée avec croquettes de fromage maison, tomate épicee & salade de roquette	
. fromage de chèvre croustillant 	26,00
fromage de chèvre sur pain brioché grillé, avec gelée de figues & vinaigrette miel-moutarde	

viande

. boulettes à la liégeoise	21,00
boulettes maison servies avec des pommes dauphine	
. joues de porc Ibérico	28,00
mijotée à la bière de framboise & servies avec lard fumé	
. brochettes de viande grecques du barbecue au bois	25,90
servies avec une salade grecque	
. steak Angus irlandais du barbecue au bois	32,90
steak d'Angus irlandais ($\pm 250\text{g}$) avec sauce au poivre, servi avec une salade croquante	

végétarien

. pasta burrata 	28,20
pâtes fraîches à la burrata avec tomates cerises bio & pesto maison	
. patate douce soufflée au barbecue au bois	27,00
avec burrata, grenade & graines de courge	
. ragoût thaï de légumes du jour 	21,80
avec curry vert, lait de coco, riz sauvage & coriandre	
. burger de falafel	24,00
burger de falafel sur pain brioché grillé, avec houmous de patate douce & tzatziki	
. fromage de chèvre croustillant 	26,00
fromage de chèvre sur pain brioché grillé, avec gelée de figues & vinaigrette miel-moutarde	

poisson

. filet de saumon mi-cuit	31,00
filet de saumon avec fenouil braisé du barbecue au bois, hollandaise fouettée à la main & tomate marinée	
. filet de maquereau du barbecue au bois	27,00
filet de maquereau avec purée de patate douce & salsa au poivre pointu	
. scampi d'eau douce gratinés (8)	29,00
scampi d'eau douce dans une sauce au vermouth, servis avec une salade croquante	
. gambas géantes (5) 	29,90
pâtes fraîches avec tomates cerises bio & basilic frais	

envie de sucreries

supplément glace vanille 2,00 €

chantilly 1,00 €

sauce nutella chaude 2,00 €

gaufre de bruxelles

. sucre glace	8,00
. sané	14,00
avec fruits frais	
. glace au chocolat blanc,	15,00
avec crumble de boudoirs & sauce chaude aux spéculoos	
. glace praliné	15,50
avec crumble de noisettes & sauce nutella chaude	

milkshake

. moka / vanille / chocolat	7,20
. banane	8,00

dessert

. dame blanche	11,50
. brownie maison	11,50
avec glace vanille onctueuse & fruits rouges	
. salade de fruits	12,50
. glace au chocolat blanc,	12,50
avec biscuit feuilleté maison, crumble de boudoirs & sauce chaude aux spéculoos	
. café gourmand	13,20
. coupe sané	15,00
avec glace vanille onctueuse & fruits frais	



soif



pour se réchauffer

. café rombouts barista	3,50
. café décaféiné	3,50
. espresso	3,50
. ristretto	3,50
. doppio (double espresso)	4,70
. cappuccino italien (avec lait à la vapeur)	3,90
. cappuccino avec crème fouettée	3,90
. café au lait	3,90
. latte macchiato	3,90
. café gourmand	13,20
café au choix avec un assortiment de gâteries	
. thé rombouts majes-t	3,50
fruity babouchka / earl green delight / finest earl grey	
exotic sweetness / jasmine green / parfum de médina	
. thé à la menthe fraîche	4,70
. chociatto (chocolat chaud avec espresso)	4,70
. chocolat chaud	3,50
. chocolat chaud avec chantilly	3,90
. irish coffee (avec whisky)	9,40
. café italien (avec amaretto)	9,40





pour se rafraîchir

. coca-cola 20 cl	3,40
regular / zero	
. fanta	3,40
. schweppes selection	4,70
hibiscus / ginger ale	
tonic & touch of lime / ginger beer	
. schweppes	3,80
tonic / bitter lemon / agrum	
. looza	3,80
pamplemousse / orange	
. cécémel froid	3,60
. aquarius 33 cl	4,10
lemon / orange / red blast	
. lipton ice tea 25 cl	3,60
regular / green / peach	
. tönissteiner	3,80
citron fit / orange fit	
multifruits fit / naranja fit	
. pomton	7,10
tonic & pamplemousse	

sain

. jus de fruits fraîchement pressé	
orange	5,75
pamplemousse	5,75
citron	5,95
mélange (orange, pamplemousse et/ou citron)	5,85
. smoothies	7,75
fraise, banane, pomme, mangue	
mangue, pomme, ananas	
légumes (carotte, poivron, céleri-rave, gingembre, pomme & mangue)	
. homemade ice tea	5,20

eaux

. chaudfontaine 20 cl	3,30
plate / pétillante	
. chaudfontaine 50 cl	5,00
plate / légèrement pétillante	
<i>en bouteille en verre ou en plastique</i>	
. san pelligrino 25 cl	3,60
pétillante	
. acqua panna 25 cl	3,60
plate	
supplément grenadine – menthe 1,00 €	



spiritueux

mocktails

. virgin mojito	10,00
. aperol spritz 0,0%	9,50
. virgin moscow mule	10,00

gin & tonic

. gin du mois	15,50
. gin mombasa pamplemousse	15,50
avec schweppes selection hibiscus & fruits rouges	
. gin ambiorix	15,50
avec schweppes selection tonic & touch of lime & thym citron	

champagne

. champagne brut, veuve clicquot	
0,375 litre	38,00
bouteille	75,00

cocktails

prosecco



spiritueux

apéritifs

. porto rouge	6,50
. kir	6,50
. kir royal	8,50
. apéritif de la maison	8,80
. martini blanc	6,50
. aperol spritz (aperol & prosecco)	9,50
. safari	6,50
. passoa	6,50
. ricard	6,50
. campari	6,90

digestifs

. havana club especial (rum brun)	7,10
. vodka blanche	6,50
. whisky johnnie walker	7,10
. baileys	7,50
. amaretto	7,50
. cointreau	7,50
. limoncello	7,50



vin de la maison

vin blanc doux sauvignon blanc	verre	5,80	vin blanc sec / rouge / rosé chardonnay	verre	5,60
	½ litre	23,00		½ litre	22,00
	bouteille	34,00		bouteille	32,00

. rouge

. domaine la catherinette, cuvée 1888 50% syrah, 40% grenache, 10% marselan élevé 18 mois en fût de chêne / délicieux avec gibier & viande rouge	verre	9,50
	½ litre	35,00
	bouteille	51,00

. farfalle, puglia rosso

33,3% primitivo, 33,3% negroamaro, 33,3% nero di troia élevé 12 mois en fût de chêne / délicieux avec gibier, viande (grillée) & pâtes	verre	8,40
	½ litre	32,00
	bouteille	47,50

. blanc

. domaine la catherinette, côtes du rhône 75% roussanne, 25% viognier / délicieux avec fruits de mer & poisson grillé	verre	8,10
	½ litre	30,00
	bouteille	44,50

. farfalle, campania bianco

33,3% fiano, 33,3% falanghina, 33,3% greco élevé 2 mois en fût de chêne / délicieux avec volaille, pâtes & poisson	verre	8,10
	½ litre	30,00
	bouteille	44,50

nos vins coup de cœur

bières

belge

. liefmans	3,90
regular / on the rocks	
. la chouffe	5,00
. karmeliet triple	5,30
. chimay	5,70
triple / bleue	
. westmalle triple	5,30
. duvel	5,30
. omer	5,30
. kompel 0.0 %	4,90

supplément grenadine – menthe 1,00€

de la région

. kompel l'or noir	5,40
triple	
. kompel ondergronds	5,30
brune	

au fût

. jupiler 25 cl	3,30
. jupiler large 33 cl	4,25
. jupiler extra large 50 cl	6,40
. paix dieux	5,30

n'hésitez pas à demander notre sélection
d'autres bières

