

HIVER

# MENU



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 automne/hiver 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

## jours 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 !

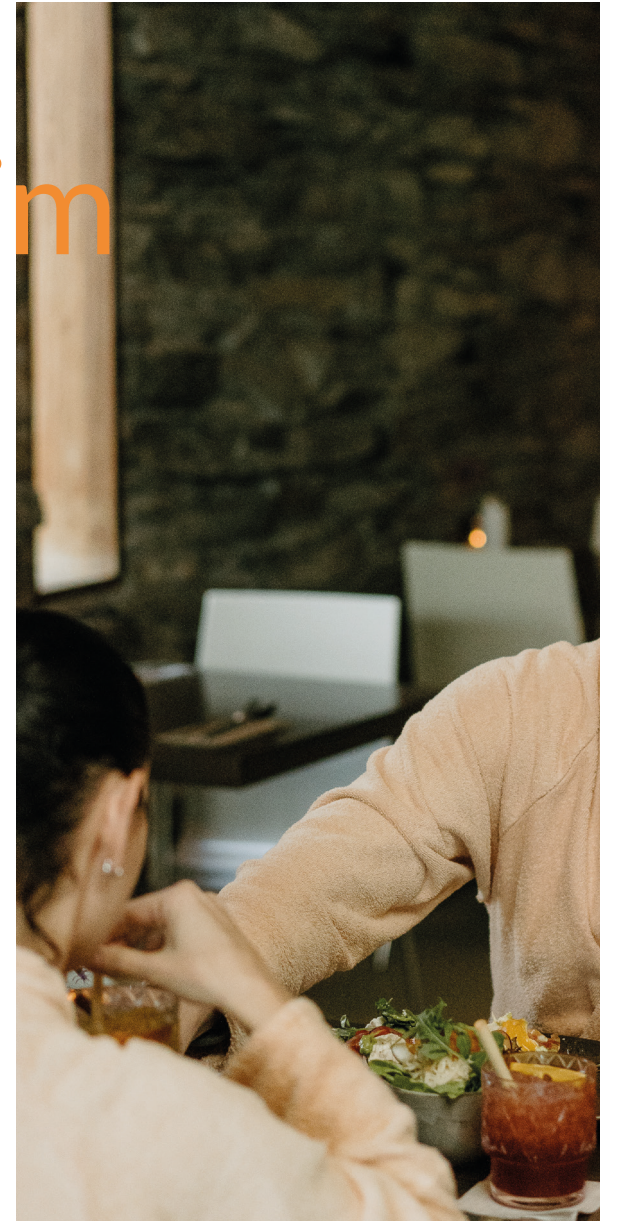
Vous serez surpris régulièrement avec de nouvelles  
suggestions saisonnières.

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 du jour 🍲 8,50
- . soupe à l'oignon 🍲 14,00  
avec des croustillants gratinés à la purée d'oignons et au fromage

## amuse-bouche

- . frites de patates douces 9,00  
avec une sauce au yaourt & à la cannelle
- . calamars panés maison 16,00  
avec tartare maison & citron vert
- . bruschetta 12,00  
au parmesan, jambon serrano & gelée de vinaigre balsamique vieilli
- . pain plat grillé du barbecue au bois 12,00  
avec houmous maison au paprika fumé & feta
- . plateau apéritif 28,00  
avec charcuteries fines, pain espagnol grillé,  
croquettes au fromage maison & sauces d'accompagnement
- . rondelles d'oignon frites 10,00  
avec une sauce au fromage de chèvre
- . bitterbal artisanal de black angus 14,00

## sandwichs

disponibles jusqu'à 17h

- . pain au levain grillé 21,90  
avec saumon norvégien, raifort, échalote marinée & cresson
- . pain espagnol grillé 21,00  
avec houmous au paprika fumé, feta & courgettes grillées
- . pain au levain grillé 21,90  
avec rôti de bœuf angus irlandais cuit lentement,  
salade de chou blanc, céleri-rave & gelée de moutarde tierenteyn
- . croque-monsieur (garni) 15,00  
pain au levain avec fromage de bruges et jambon à l'os
- . croque madam (garni) 18,20  
croque-monsieur avec 2 œufs au plat

## salades

- . fromage de chèvre croustillant 🍲 27,00  
avec céleri-rave du barbecue au bois, graines de citrouille  
& chutney de poire
- . scampis d'eau douce du barbecue au bois 🍲 27,60  
avec panais et persil sauvage
- . poitrine de porc 🍲 23,00  
cuite lentement avec des croquettes au fromage maison,  
des tomates épicées et une salade de roquette



## streetfood

- . burger angus irlandais du barbecue au bois 28,00  
100% ierse angus (±250gr) avec cheddar fondu, rondelles d'oignons frites, sauce barbecue et piments jalapeño
- . burger angus irlandais du barbecue au bois 32,00  
100% ierse angus (±250gr) avec cheddar fondu, mayonnaise au poivre vert, œuf au plat, bacon fumé et échalote marinée dans la duvel
- . burger au poulet maison 26,00  
pain brioché grillé avec poulet croustillant, salade de chou & mayonnaise au piment
- . burger falafel maison 25,00  
brioche grillée avec houmous au paprika fumé, courgettes grillées & sauce au fromage de chèvre
- . burger au porc effiloché maison 26,00  
pain grillé avec une sauce douce à l'ail & des frites de patates douces
- . spareribs 28,00  
cuits lentement, laqués à la manière coréenne
- . brochette de poulet marinée du barbecue au bois 27,00  
avec une sauce à la cacahuète, au citron vert et au gingembre, accompagnée d'une salade de chou chinois & de grenade
- . mac and cheese 23,00  
avec cheddar & porc effiloché maison

## viande

- . boulettes maison à la sauce liégeoise 21,00  
accompagnées d'une salade croquante & pommes dauphine
- . joues de porc iberico 29,90  
cuites lentement dans de la bière brune grimbergen, accompagnées d'une salade de chicorée & de pommes granny smith
- . surf & turf 38,40  
= angus irlandais & scampi d'eau douce du barbecue au bois avec un duo de sauces
- . brochettes grecques du barbecue au bois 25,90  
servies avec une salade grecque
- . angus irlandais du barbecue au bois +/- 250gr 33,90  
accompagné d'une salade croquante avec sauce au poivre ou béarnaise fraîche (+ 1€)

## poisson

- . filet de saumon écossais mi-cuit 32,00  
avec brocolini, sauce béarnaise battue à la main & purée automne/hiver
- . scampi d'eau douce gratinés 29,90  
dans une sauce à la moutarde à grains tierenteyn, accompagnés d'une salade de chicorée & de pommes granny smith
- . poisson de la mer du nord du barbecue au bois 34,00  
avec des légumes chauds & une mousse au beurre noisette

# végétarien

- . pain espagnol grillé 21,00  
avec houmous au paprika fumé, feta & courgettes grillées
- . burger falafel maison 25,00  
brioche grillée avec houmous au paprika fumé,  
courgettes grillées & sauce au fromage de chèvre
- . salade au fromage de chèvre croustillante 🍴 27,00  
avec céleri-rave grillé du barbecue au bois,  
graines de citrouille & chutney de poire
- . rigatoni aux champignons des bois 29,40  
avec mousse de parmesan, œuf poché fermier & huile de truffe
- . ragoût thaï de légumes du jour 🍴 21,80  
avec curry vert, lait de coco, riz sauvage & coriandre



# 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 praliné 15,50  
avec crumble de noisettes & sauce nutella chaude

## dessert

- . dame blanche 11,50
- . brownie maison 11,75  
avec glace vanille onctueuse & fruits rouges
- . brownie maison au spéculoos 11,75  
avec sorbet à la mandarine
- . salade de fruits 12,50
- . panna cotta maison au chocolat et au café 12,00  
avec banane, caramel salé & crumble aux cacahuètes
- . café gourmand 13,20
- . coupe sané 15,00  
avec glace vanille onctueuse & fruits frais

## milkshake

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

dorst





# opwarmers

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| . koffie rombouts barista                                | 3,50  |
| . koffie decafeïne                                       | 3,50  |
| . espresso                                               | 3,50  |
| . ristretto                                              | 3,50  |
| . doppio (dubbele espresso)                              | 4,70  |
| . Italiaanse cappuccino (met opgestoomde melk)           | 3,90  |
| . cappuccino met slagroom                                | 3,90  |
| . koffie verkeerd                                        | 3,90  |
| . latte macchiato                                        | 3,90  |
| . verwenkoffie                                           | 13,20 |
| koffie naar keuze met assortiment aan lekkers            |       |
| . thee rombouts majes-t                                  | 3,50  |
| fruity babouchka / earl green delight / finest earl grey |       |
| exotic sweetness / jasmine green / parfum de médina      |       |
| . verse muntthee                                         | 4,70  |
| . chociatto (warme choco met espresso)                   | 4,70  |
| . warme choco                                            | 3,50  |
| . warme choco met slagroom                               | 3,90  |
| . Ierse koffie (met whisky)                              | 9,40  |
| . Italiaanse koffie (met amaretto)                       | 9,40  |







## verfrissers

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| . 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 |
| pompelmoes / sinaasappel            |      |
| . koude cécémel                     | 3,60 |
| . aquarius 33 cl                    | 4,10 |
| lemon / orange / red blast          |      |
| . lipton ice tea 25 cl              | 3,60 |
| regular / green / peach             |      |
| . tönisteiner                       | 3,80 |
| citroen fit / orange fit            |      |
| vruchtenkorf fit / naranja fit      |      |
| . pomton                            | 7,10 |
| tonic & pompelmoes                  |      |



# gezond

- . versgeperst fruitsap
  - appelsien 5,75
  - pompelmoes 5,75
  - citroen 5,95
  - mix (appelsien, pompelmoes en/of citroen) 5,85
- . smoothies 7,75
  - aardbei, banaan, appel, mango
  - mango, appel, ananas
  - groenten (wortel, paprika, knolselder, gember, appel & mango)
- . homemade ice tea 5,20

# water

- . chaudfontaine 20 cl 3,30
  - plat / bruis
- . chaudfontaine 50 cl 5,00
  - plat / lichtbruisend
  - in glazen of plastic fles*
- . san pelliqrino 25 cl 3,60
  - bruis
- . acqua panna 25 cl 3,60
  - plat

supplement grenadine – munt €1,00





# geestverruimers

## mocktails

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

## cocktails

- . mojito 12,50
- . lazy red cheeks 13,50
- . limoncello spritz 10,50
- . aperol spritz 9,50
- . moscow mule 12,50

## gin & tonic

- . gin van de maand 15,50
- . mombasa grapefruit gin 15,50
  - met schweppes selection hibiscus & rood fruit
- . ambiorix gin 15,50
  - met schweppes selection tonic & touch of lime & citroentijm

## prosecco

- . le couchon
  - glas 7,50
  - 0,375 liter 23,00
  - fles 45,00
  - rosé 0,375 liter 25,00

## champagne

- . champagne brut, veuve clicquot
  - 0,375 liter 38,00
  - fles 75,00



# geestverruimers

aperitief

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| . porto rood                        | 6,50 |
| . kir                               | 6,50 |
| . kir royal                         | 8,50 |
| . aperitief van het huis            | 8,80 |
| . martini wit                       | 6,50 |
| . aperol spritz (aperol & prosecco) | 9,50 |
| . safari                            | 6,50 |
| . passoa                            | 6,50 |
| . ricard                            | 6,50 |
| . campari                           | 6,90 |

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| . havana club especial (bruine rum) | 7,10 |
| . witte vodka                       | 6,50 |
| . whisky johnnie walker             | 7,10 |
| . baileys                           | 7,50 |
| . amaretto                          | 7,50 |
| . cointreau                         | 7,50 |
| . limoncello                        | 7,50 |

degustief

huiswijn

| zoete witte wijn<br>sauvignon blanc |       | droge witte wijn / rood / rosé<br>chardonnay merlot gernache |       |
|-------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------|-------|
| glas                                | 5,80  | glas                                                         | 5,60  |
| ½ liter                             | 23,00 | ½ liter                                                      | 22,00 |
| fles                                | 34,00 | fles                                                         | 32,00 |

## . rood

### . domaine la catherinette, cuvée 1888

50% syrah, 40% grenache, 10% marselan

18 maanden gerijpt op eiken vat / lekker bij wild & rood vlees

|         |       |
|---------|-------|
| glas    | 9,50  |
| ½ liter | 35,00 |
| fles    | 51,00 |

### . farfalle, puglia rosso

33,3% primitivo, 33,3% negroamaro, 33,3% nero di troia

12 maanden gerijpt op eiken vat / lekker bij wild, rood (gegrild) vlees & pasta

|         |       |
|---------|-------|
| glas    | 8,40  |
| ½ liter | 32,00 |
| fles    | 47,50 |

## . wit

### . domaine la catherinette, côtes du Rhône

75% roussanne, 25% viognier / lekker bij schaal- en schelpdieren & gegrilde vis

|         |       |
|---------|-------|
| glas    | 8,10  |
| ½ liter | 30,00 |
| fles    | 44,50 |

### . farfalle, campania bianco

33,3% fiano, 33,3% falanghina, 33,3% greco

2 maanden gerijpt op eiken vat / lekker bij gevogelte, pasta & vis

|         |       |
|---------|-------|
| glas    | 8,10  |
| ½ liter | 30,00 |
| fles    | 44,50 |

suggestiewijnen





**belgisch**

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

supplement grenadine — munt €1,00

**uit de streek**

|                      |      |
|----------------------|------|
| . kompel l'or noir   | 5,40 |
| tripel               |      |
| . kompel ondergronds | 5,30 |
| bruin                |      |

**van het vat**

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

vraag zeker eens naar onze andere bieren

