



Menu - Room Service

Boissons fraîches

Spa Reine	1,20 €
Spa Barisart	1,20 €
Bouteille 1L Spa Reine	2,50 €
Bouteille 1L Spa Barisart	2,50 €
Coca Cola	1,80 €
Coca Cola Zero	1,80 €
Sprite	1,80 €
Fanta Orange / Citron	1,80 €
Cécémel	2,40 €
Looza Orange	2,00 €
Looza Pomme	2,00 €
Looza Ananas	2,00 €
Looza Tomate	2,00 €
Lipton Green Tea	2,00 €
Lipton Pêche	2,00 €
Oasis	2,10 €
Schweppes Tonic	2,50 €
Jus d'orange pressé	6,00 €

Apéritifs sans alcool

Cava Gran Barón	4,00 €
Mocktail Blue Garden	7,00 €
Pisang Ambon	5,00 €
Mojito	6,00 €

Boissons chaudes

Koffie (produit local Hoorens)	2,00 €
Espresso	2,00 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	3,00 €
Thé turc	2,00 €
Infusion Thé 'bio'	3,00 €
(grande variété - demandez notre carte)	

Bières en bouteille

Jupiler	1,50 €
Kriek Lindemans	2,80 €

Bières locales

t Kaseike - Triple Blonde	3,50 €
t Kaseike - Triple Ambre	3,50 €
t Kaseike - Triple Brune	3,50 €
(Kaseike est une bière locale de Zandbergen)	
Giesbaergs Muurken Blonde	3,50 €
Blanche Brasserie Roman	2,10 €

Apéritifs

Martini blanc/rouge	5,00 €
Campari Pur	6,00 €
Campari Orange / Tonic	7,00 €
Pisang Ambon	6,00 €
Bacardi Pur	6,00 €
Bacardi Coca	7,00 €
Mojito	7,00 €
Cocktail Blue Garden	9,00 €
Cocktail Daiquiri Strawberry	9,00 €
Raki	6,00 €
Whisky Coca	8,00 €
Cointreau Tonic	8,00 €
Porto Blanc, Brumester	7,00 €
Gin Tonic	7,00 €
Gin Tonic saveur:	
Orange Blossom	8,00 €
Spicy Floral Hibiscus	8,00 €
Pomegranate Sweet	8,00 €
Spicy Citric	8,00 €
Grapefruit	9,00 €

Snacks

Chips Sel/Paprika	1,50 €
Calippo	2,00 €
Stick glacé de la ferme	3,00 €
Twix, Snickers, M&M's, ...	1,50 €
Popcorn frais sucré/salé	6,00 €

Pousse-Café

Porto Tawny, Brumester	7,00 €
Amaretto	7,00 €
Baileys	7,00 €
Amaretto	7,00 €
Poire Williams	8,00 €
Grand Marnier	8,00 €
Calvados	8,00 €
Cointreau	8,00 €
Liqueur Fraises (artisanale)	8,00 €
Litomcello (Limoncello artisanal)	
Pamplemousse	8,00 €
Orange	8,00 €
Grenade	8,00 €
Citron	8,00 €
Crème	8,00 €
Cannelle	8,00 €
Irish Coffee	9,00 €
Italian Coffee (Amaretto)	9,00 €
French Coffee (Grand Marnier)	9,00 €
French Coffee Cointreau	9,00 €
Baileys Coffee	9,00 €
Irish Coffee	9,00 €

Spécialité artisanale

Véritable maton de Grammont	2,50 €
-----------------------------	--------

Baguettes

Nos baguettes artisanales sont servies avec des crudités fraîches et les oeufs de nos poules.

Fromage	4,00 €
Jambon	4,00 €
Fromage Jambon	4,50 €
Thon	4,50 €
Crabe	4,50 €
Américain	4,50 €
Pique-Nique (baguette artisanale garnie, yoghurt bio, fruit frais, eau & boisson fraîche)	15,00 €

Dîner en Room Service (à réserver le jour avant ou selon disponibilité)

Par beau temps les repas peuvent être servis à l'extérieur sur la terrasse.

Tapas Assortiment de produits locaux (2 pers.)	16,00 €
Croque Monsieur et petite salade (2 pièces)	12,00 €
Potage du jour & pain	8,00 €
Jambon de Parme et Melon (en saison)	14,00 €
Saumon Fumé, oignon vert, pain grillé	15,00 €
Salade Caprese – Tomate, Mozzarella, Basilic & Crème Basilic	14,00 €
Salade Forêt – Mesclun, Jonagold, noix caramélisées, feta & raisins secs	15,00 €
Salade Scampi – Rucola, cresson, cerfeuil, scampi, Granny Smith, vinaigrette au curry	16,00 €
Salade Caesar – Romaine, Filet de Poulet Grillé, tomates cerises, parmesan & Dressing)	16,00 €
Poulet Kebab, riz cuit façon traditionnelle turque, salade & pain Kebab	16,00 €
Köfte (boulettes turques), riz cuit façon traditionnelle turque & salade	20,00 €
Spaghetti Bolognese	15,00 €
Penne au poulet & brocoli	16,00 €

<i>Scampi rouges d'Argentine sauvages au beurre et à l'ail, pain ou frites</i>	18,00 €
<i>Scampi rouges d'Argentine sauvages à la crème, pain ou frites</i>	19,00 €
<i>Gambas aux beurre et à l'ail, pain ou frites</i>	22,00 €
<i>Cassolette au poulet, légumes, riz cuit façon traditionnelle turque & pain Kebab</i>	22,00 €
<i>Cassolette à l'agneau, légumes, riz cuit façon traditionnelle turque & pain Kebab</i>	24,00 €

Repas servis uniquement à l'extérieur et par beau temps:

<i>Teppanyaki à volonté assortiment de viande, poissons & fruits de mer, assortiment de légumes à griller & frites (enfants en dessous de 10 ans - 50%)</i>	40,00 € Min. 2 pers.
<i>BBQ à volonté assortiment de viande locale de la ferme Zwalmbeekhoeve à Munkzwalm, riz cuit façon traditionnelle turque, légumes à griller, salade & Focaccia (enfants en dessous de 10 ans - 50%)</i>	40,00 € Min. 2 pers.

Desserts et glaces artisanales de la ferme De Calogne

<i>Chocolat moelleux, boule de vanille & framboises</i>	8,00 €
<i>Geutelingen (crêpe artisanale) - sucre glace, crème chantilly</i>	8,00 €
<i>Coupe Brésilienne - glace vanille & moka, noisettes, crème chantilly</i>	9,00 €
<i>Coupe Dame Blanche - glace vanille, chocolat Callebaut, crème chantilly</i>	9,00 €
<i>Coupe aux Fraises (en saison) - glace vanille, fraises, coulis de fraise, crème chantilly</i>	12,00 €
<i>Banana Split - glace vanille & banane, banane, chocolat Callebaut, crème chantilly</i>	10,00 €
<i>Coupe de Fruits Frais (fruits de saison)</i>	9,00 €

Champagne

Champagne Antoinette d'Hauteville Brut

Bouteille

38,00 €

Cava

Le Cava a été sélectionné par un sommelier.

Cava Pere Ventura Tresor Brut Reserva

Spanje, Calalunya

Verre Bouteille

6,00 € 26,00 €

Cava MUSA Rosé Toekan

, D.O. Penèdes.

5,50 € 22,00 €

Belle couleur rosée & arrière bouche fruité. Excellent comme apéritif (alternatif pour le Champagne)

Vins

Les vins ont été sélectionné par un sommelier.

Blanc

Abélard & Heloise – Grande Réserve – 2018

France, Côtes de Gascogne – Blanc

Un vin avec un goût fruité et une structure généreuse avec une finale longue.

Délicieux avec des salades, des légumes marinés, du poisson

Verre Bouteille

5,50 € 22,00 €

San Marzano – Talo – Verdeca – 2018

Italië, Puglia

Se marie bien avec les fruits de mer, les coquilles, le poisson avec une sauce légère.

6,00 € 24,00 €

Rosé

Pasqua 11 Minutes Rosé – 2017

Italie, Veneto

Le goût est frais et sec.

Verre Bouteille

5,50 € 22,00 €

San Marzano – Tramari Rosé di Primitivo

6,00 € 24,00 €

Salento – 2018

Italie, Puglia.

Rosé clair. Arôme intense et persistant du maquis méditerranéen.

Un vin frais et élégant, se marie bien avec les antipasti, soupes de poisson, poisson grillé ou en papillote, fromage frais ou légèrement affiné.

Rouge

San Marzano – Gran Frio Rosso

5,50 € 22,00 €

Salento – 2017

Italie, Puglia.

Un premier goût riche et généreux, suivi d'une longue finale juteuse et douce.

Idéal avec des viandes rouges, viandes grillées et les fromages affinés.

Carnivor – Cabernet Sauvignon – 2016

7,00 € 28,00 €

Californie – Lodi

Un vin presque noir de couleur, d'une grandeur et un goût osé. Le climat méditerranéen et les nuits fraîches créent les circonstances parfaites pour la maturation des raisins Cabernet Sauvignon.

Les raisins sont récoltés à la main et sont sélectionnés pour un vin rouge intense.

Le goût est très doux, généreux avec une arrière-bouche de fruits noirs comme les mûres, baies et cerises.

Mature et complet mais aussi très doux!

Délicieux avec du gibier, cassolettes ou ragouts, BBQ d'été ou hivernal.

Une autre combinaison parfaite serait le fromage affiné à pâte dur.