

## NOTRE HISTOIRE

Le Domaine des Hautes Fagnes est un établissement familial qui a vu le jour il y a 13 ans. D'origine italienne de la région de Molise, cette grande famille arrivée en Belgique en 1960 était passionnée par les projets et par l'innovation.

Plusieurs entreprises ont été créées depuis leur arrivée et ce dans divers secteurs. En 2010, ils rachetèrent cet établissement laissé à l'abandon et effectuèrent d'importantes rénovations afin de pouvoir ouvrir l'hôtel.

Chaque année, le DHF ferme ses portes durant plusieurs semaines afin de créer, innover, agrandir et surtout surprendre sa clientèle face aux dernières tendances hôtelières.

Nous vous présentons aujourd'hui

le Domaine des Hautes Fagnes version 2023-2024.

Dès 2023, cet établissement bénéficiera encore de rénovations.  
Vous l'aurez compris, il n'a pas encore fini de vous surprendre...

N'hésitez pas à rester connectés...

VIVEZ L'EXPÉRIENCE « DOMAINE DES HAUTES FAGNES »

Pauline Petta,  
Directrice générale et son équipe



DOMAINE  
DES HAUTES FAGNES  
— ★ ★ ★ ★ —  
HOTEL & SPA

WWW.DHF.BE

SUIVEZ-NOUS !



LA  
BRASSERIE

BY  
DOMAINE  
DES HAUTES FAGNES

MENU  
BRASSERIE

## BAR À POKE BOWL / SALADES

	Petit	Grand
<ul style="list-style-type: none"> <li>● SAUMON</li> </ul> <p><i>Riz complet • Saumon Nordique • Avocat • Grenade • Maïs • Wakamé Edamame • Mayonnaise Wasabi • Mélange de sésame • Carottes râpées Concombre • Vinaigrette au miel et wasabi</i></p>	16,00	24,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● POULET</li> </ul> <p><i>Riz complet • Poulet • Mangue • Salade de choux • Concombre • Sauce soja Oignons frits • Graine de sésame • Edamame • Tomate cerise Vinaigrette sauce teriyaki • Carottes râpées</i></p>	15,00	22,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● VEGGIE</li> </ul> <p><i>Riz complet • Tofu • Avocat • Salade de choux • Concombre • Sauce Soja Edamamé • Oignons frits • Graine de sésame • Carottes Vinaigrette aux herbes (persil, ciboulette, aneth, échalotes)</i></p>	14,00	21,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● SANTÉ</li> </ul> <p><i>La suggestion de notre coach Émilie !</i></p> <p><i>Riz complet • Poulet • Avocat • Mangue • Edamame • Oignons rouges • Sésame Coriandre • Vinaigrette sésame</i></p>	15,00	22,00

## ENTRÉES

	Entrée	Plat
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● Toast au fromage de chèvre, miel et noix</li> </ul>	16,00	22,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Scampis crème ail</li> </ul>	18,00	24,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Nos croquettes maison au fil des saisons et salade garnie</li> </ul>	16,00	22,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>● La planche du Domaine des Hautes Fagnes</li> </ul>	28,00	

## PLATS

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tagliatelles vertes, pesto de roquette, burratina à la truffe et graine</li> </ul>	24,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Nos croquettes maison au fil des saisons et salade garnie</li> </ul> <p><i>Les boulets à la Liégeoise façon locale ; sirop d'Aubel, Peak brune, salade garnie</i></p>	22,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Filet pur de bœuf sauce béarnaise, légumes chauds</li> </ul>	21,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● Poisson selon l'arrivage du jour, légumes chauds</li> </ul>	41,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Burger Waimerais</li> </ul> <p><i>Lard fumé, fromage au lait cru de vache de la fromagerie le Valet, salade garnie</i></p>	24,00
	24,00

## DESSERTS

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Waaouh quelle Dame Blanche !</li> </ul>	14,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Café ou thé gourmand</li> </ul>	14,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Moelleux au chocolat de chez nous et glace vanille bourbon de Francorchamps</li> </ul>	14,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tartelette aux fruits de saison</li> </ul>	14,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Mousse au chocolat allégée</li> </ul> <p><i>La suggestion de notre coach Émilie !</i></p>	14,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Fromages locaux de la ferme Troufleur</li> </ul>	18,00

## POUR LES PETITS

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pâtes jambon-fromage</li> </ul>	14,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le boulet Liégeois, salade ou compote</li> </ul>	16,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Poisson du jour, légumes chauds ou compote</li> </ul>	16,00
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Croquettes de saison, salade ou compote</li> </ul>	16,00

## ACCOMPAGNEMENTS

Frites • Pommes de terre granailles • Riz complet • Galette de pommes de terre



## NOUVELLE COLLABORATRICE CULINAIRE

Je m'appelle Émilie De Coster, je suis la coach alimentaire du Domaine des Hautes Fagnes  
Ma philosophie résume cela en 3 mots : **COOK • EAT • SMILE**

### Pourquoi est-ce important de bien manger, même à l'hôtel ?

Que vous soyez en séjour de bien-être, au régime, en retraite sportive, ayez des intolérances alimentaires, soyez enceinte... Je vous prodigue des conseils alimentaires que vous retrouverez dans chacune de nos cartes afin d'y trouver les aliments qui vous conviendront le mieux.

Il est essentiel de bien manger même en dehors de chez soi pour éviter les pics de glycémie et les baisses d'énergie.  
Manger équilibré à l'hôtel vous permet de maximiser votre énergie pour profiter au maximum de votre séjour.

Ces conseils sont non-exhaustifs et restent généraux.

Profitez-en, tous nos produits sont issus d'entreprises et d'artisans locaux

● : Idéal si vous voulez perdre du poids ● : Parfait pour une femme enceinte ● : Pour les sportifs !  
● : Manger plus sainement ● : Version végétarienne possible