

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 2024-2025.

Cette année encore, 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

AVRIL 2024

À PARTAGER

Idéal pour deux personnes

● ● ●	Edamamé <i>Découvrez nos délicieuses fèves de soja entières agrémentées d'une sauce Takoyaki relevée et de croquantes graines de sésame. Une explosion de saveurs à partager entre amis.</i>	12,00 €
	Fritura mista <i>Laissez-vous tenter par notre assortiment de délices de la mer : scampis en tempura, calamars chipirones panés, éperlans et cabillaud, le tout accompagné d'une touche de citron rafraîchissante et d'une sauce tartare maison exquise.</i>	28,00 €
●	Charcuteries et fromages <i>Voyagez au cœur des saveurs méditerranéennes avec notre sélection artisanale de charcuteries fines et de fromages affinés. Du prosciuto crudo à la délicate olive de Kalamata, chaque bouchée est une invitation à l'évasion.</i>	28,00 €
	Planche mixte <i>Partagez un moment convivial autour de notre planche mixte, associant le meilleur de la terre et de la mer. Dégustez nos edamamés, nos poissons en friture croustillants et notre assortiment de charcuteries et fromages savoureux. Une expérience gustative inoubliable en perspective.</i>	32,00 €

BAR À POKE BOWL

Découvrez l'art du poke bowl avec nos créations uniques !

Base : Savourez une explosion de saveurs avec notre base composée de riz complet, d'edamamé, de wakamé, de mangue sucrée, de grenade acidulée, de maïs croquant, de concombre frais, de jeunes oignons et de graines de sésame croustillantes.

Topping : Personnalisez votre bol avec nos toppings raffinés : gingembre mariné pour une touche de fraîcheur, sauce Takoyaki pour une note relevée et wasabi pour les amateurs de sensations fortes.

Protéines : Pour une expérience culinaire complète, choisissez votre protéine préférée :

	ENTRÉE	PLAT
● ● ●	POULET	15,00 € 22,00 €
● ●	TOFU <i>Une option végétarienne savoureuse et équilibrée</i>	15,00 € 22,00 €
●	SAUMON FRAIS	16,00 € 24,00 €

SALADES

	ENTRÉE	PLAT
● ● ●	Tomates «San Marzano» & Burrata Pugliese <i>Découvrez nos délicieuses fèves de soja entières agrémentées d'une sauce Takoyaki relevée et de croquantes graines de sésame. Une explosion de saveurs à partager entre amis.</i>	14,00€ 19,00€
● ●	Salade César <i>Succombez à notre salade César généreuse, associant poulet jaune au maïs, croûtons croustillants, vinaigrette césar onctueuse, maïs croquant, parmesan râpé, tomates fraîches, concombre et salade frisée.</i>	16,00€ 22,00€

PÂTES

●	Tagliatelle au pesto et burrata <i>Découvrez l'harmonie parfaite de nos tagliatelles au pesto, agrémentées de délicieuse burrata fondante et de parmigiano râpé.</i>	24,00€ /
● ● ●	Tagliatelle aux Scampis <i>Savourez nos tagliatelles aux scampis dans une crème à l'ail onctueuse.</i>	24,00€ /
	Ravioli, sauce Tartufata <i>Laissez-vous tenter par nos raviolis accompagnés d'une sauce Tartufata riche en saveurs, agrémentée de champignons des bois et de crème de fromage rigatello.</i>	27,00€ /

Demandez notre trio à partager en entrée à 29.00€.

ENFANTS

	Pâtes jambon - crème	16,00€
	Boulette à la Liégeoise <i>1 pièce, compote, frites, sauce</i>	16,00€

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

PLATS

	ENTRÉE	PLAT
	Boulettes à la Liégeoise <i>Découvrez nos délicieuses fèves de soja entières agrémentées d'une sauce Takoyaki relevée et de croquantes graines de sésame. Une explosion de saveurs à partager entre amis.</i>	/ 22,00€
●	Croquettes artisanales au Herve <i>Savourez nos croquettes artisanales au Herve accompagnées d'une salade frisée, de concombre, de tomates, de noix, de miel et d'une vinaigrette maison, servies avec des frites fraîches en plat.</i>	2 pcs 17,00€ 3 pcs 24,00€
●	Hamburger Waimerais <i>Découvrez notre Hamburger Waimerais composé d'un délicieux pain Bun au sésame, de fromage au lait cru de vache local de la fromagerie du Vallet, de bœuf limousin bio élevé en Belgique, accompagné de frites fraîches et de notre sauce maison.</i>	/ 24,00€
● ●	Carpaccio de Saumon fumé <i>Savourez notre délicieux carpaccio de saumon fumé, accompagné d'une vinaigrette aux échalotes, d'échalotes fraîches et de citron, pour une expérience gustative raffinée et équilibrée.</i>	18,00 € 26,00€
●	Gambas Grillées <i>Dégustez nos gambas grillées à l'ail et à la fleur de sel, accompagnées de poivrons «Padron», de notre sauce maison et de patatas bravas, pour un voyage culinaire aux saveurs méditerranéennes.</i>	5 pcs 19,00€ 9 pcs 29,00€
	Noix d'Entrecôte 250 gr Angus <i>Savourez notre délicieuse noix d'entrecôte Angus de 250 grammes, accompagnée d'une sauce au poivre ou à la truffe, de légumes de saison et au choix, de frites fraîches ou de grenailles aux herbes, pour une expérience culinaire riche en saveurs et en tendresse.</i>	/ 35,00€

DESSERTS

	Dame Blanche <i>Composée de glace vanille, de sauce chocolat et de crème chantilly, pour une fin de repas gourmande et réconfortante.</i>	10,00 €
	Moelleux au chocolat <i>Accompagné d'un coulis de framboise et d'une boule de glace vanille de Francorchamps, pour une explosion de saveurs chocolatées et fruitées.</i>	11,00 €
	Tarte des sœurs Tatin <i>Laissez-vous tenter par notre tarte des sœurs Tatin, servie avec une boule de glace vanille de Francorchamps, pour une touche sucrée et caramélisée qui ravira vos papilles.</i>	11,00 €
	Café ou Thé Gourmand <i>Pour une pause gourmande et conviviale.</i>	14,00 €
	Fromages Locaux de la «Ferme du Troufleur» <i>Découvrez notre sélection de fromages au lait cru de vache de la ferme du Troufleur, située sur notre commune à Thirimont. Des fromages de caractère, servis avec notre sirop de Liège de la siroperie Charlier, pour une expérience fromagère authentique et savoureuse.</i>	16,00 €