

LA BRASSERIE

BY

DOMAINE
DES HAUTES FAGNES

MENU

BRASSERIE

CARTE BRASSERIE
DU 07/11 AU 20/12/2024

Chers clients,

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre brasserie temporaire (du 07/11/2024 au 19/12/2024).

Nos équipes restent identiques afin de vous proposer un service 4 étoiles durant ces quelques semaines.

Nous réalisons des travaux de grande importance au sein de notre hôtel afin de vous proposer une Trattoria Italienne qui verra le jour le 20/12/2024.

Ce projet est un réel projet de cœur, car il souligne les origines de notre direction & propriétaire, Pauline PETTA.

Une trattoria qui vous fera voyager en Italie dans diverses régions, une décoration très typique vous y attendra également...

Nous vous remercions pour votre compréhension et nous avons déjà hâte de vous revoir.

Dear Customers,

We are happy to welcome you in our temporary brewery (from 07/11/2024 to 19/12/2024).

Our teams remain the same in order to offer you a 4-star service during these few weeks.

We are carrying out major work in our hotel to offer you an Italian Trattoria which will be opened on 20/12/2024.

This project is a real heart project, because it highlights the origins of our management & owner, Pauline PETTA.

A trattoria that will make you travel in Italy in various regions, a very typical decoration will also wait for you...

We thank you for your understanding and look forward to seeing you again.

TRATTORIA

Filomena

L'AMORE IN CUCINA

ENTRÉES & PLATS

| | ENTRÉE | PLAT |
|--|--------------|--------------|
| Planche de Charcuteries et Fromages à partager | / | 28,00€ |
| Terrine de foie gras de Canard, chutney et pain brioché | 22,00€ | / |
| Salade César <i>Salade frisée, tomates, concombres, croutons, dressing, anchois, copeaux de parmesan.</i> | 16,00€ | 24,00€ |
| Salade Elle <i>Salade frisée, edamames, grenades, tomates séchées, fruits secs, dés de poulet jaune et gambas.</i> | 18,00€ | 26,00€ |
| Saumon fumé façon carpaccio <i>Guacamole, oignons jaunes en pickels.</i> | 18,00€ | 26,00€ |
| Ravioles aux champignons des bois, sauce Tartufata | 19,00€ | 27,00€ |
| Civet de Biche à la Waimeraise <i>Lard de Monteneuer, oignons grelots, champignons de paris, pommes au four, aïelles et pommes Dauphines.</i> | / | 24,00€ |
| Gambas Grillées <i>Grillées à l'ail et fleur de sel, poivrons padron, sauce maison, patatas bravas.</i> | 5 pcs 19,00€ | 7 pcs 24,00€ |
| Dos de Cabillaud <i>Beurre blanc, légumes aux couleurs de la saison et gaufre de pommes de terre.</i> | / | 31,00€ |
| Magret de Canard (entier) <i>Sauce aux framboises, légumes aux couleurs de la saison, pommes Dauphines</i> | / | 31,00€ |
| Tagliatta d'Entrecôte de Bœuf <i>Copeaux de parmesan, roquette, crème de balsamique, tomates confites, tagliatelles.</i> | / | 29,00€ |

DESSERTS

| | |
|---|--------|
| Café ou Thé Gourmand | 14,00€ |
| Panna cotta aux ananas | 12,00€ |
| Tarte de sœurs Tatin et sa glace vanille de Francorchamps | 12,00€ |
| L'assiette de fromages locaux | 16,00€ |
| Dame blanche | 11,00€ |
| Brésilienne | 11,00€ |
| Coupe de Sorbet | 9,00€ |
| Supplément chantilly | 1,00€ |