

# Soirée 'La Belgique'

Janvier 2022

*En collaboration avec la maison Amstein à St-Légier  
qui nous propose une bière en accord avec chaque plat !  
(Bouteilles de 75cl – Accord mets et vins sur demande)*

---

Les moules servie comme un 'Waterzooi'

*La 'Kriek' de Lully...*

*Mousseux associé avec la 'Kriek' Belge  
lambic de la brasserie Lindemans 'Cuvée René' à Vlezenbeek  
(Bière fermentée à base de cerises acides)*

---

Saladine aux chicons, cerfeuil et crevettes grises  
Œuf fermier poché et 'Platte kaas' à la ciboulette et radis

Mouillettes au beurre salé

*Rodenbach 'Vintage' Millésimé 2018  
Bière de haute fermentation issue de mélanges de bières jeunes et vieilles  
Brassée à Roeselare dans les Flandres*

---

Dos de cabillaud à la moutarde 'Tierenteyn' et persil simple  
Etuviée de poireaux et sauce beurre blanc à la 'Westmalle Triple'

*Westmalle*

*Une bière 'Trappiste', triple fermentation de Westmalle*

---

Les carbonnades braisées longuement  
à la bière brune 'Saint-Bernardus' et pain d'épices  
Cornet de frites et mayonnaise... Un grand classique fait à ma façon

*Sint Bernardus Abt 12*

*Bière brune, quadruple fermentation de la Brasserie Saint-Bernardus à Watou*

---

Une gaufre comme chez ma grand-mère  
Tout simplement avec glace à la vanille et sauce chocolat  
comme je les aime...

*Pour finir, laissez-vous tenter par un 'Jenever', 'Advocaat' maison  
ou une bonne bière (La Chouffe Blonde, Kwak ou Chimay Brune)*