L'HIPPODROME

CLUB HOUSE GOLF DE SPA

POCHETTE

ECORESPONSABLES

FSC
www.fsc.org
100 %
Issu de forêts bien gérées
FSC® C000000

Bienvenue aux gourmets

Dans ce menu,
vous trouverez tous les plats que nos chefs préparent pour vous
avec beaucoup de passion.
Nous travaillons avec des produits frais du jour et
vous demandons de nous excuser
si quelque chose n'est pas disponible.
Nous vous présentons régulièrement de nouvelles suggestions,
sur base d'ingrédients de saison.

Si vous êtes allergique à certains produits, dites-le nous.
Nous en tiendrons compte autant que possible.
N'oubliez pas de jeter un œil aux allergènes en fin de carte.

	LA CUISINE	LE BAR
Lundi	12 h 00 - 14 h 00	9 h 00 - 20 h 00
Mardi à dimanche	12 h 00 - 14 h 00 / 18 h 00 - 21 h 00	9 h 00 - 22 h 00

Petite restauration disponible en continu, du mardi au dimanche de 14h00 à 18h00
Les horaires sont susceptibles d'être modifiés en fonction d'événements spéciaux

À TABLE
Un maximum de 4 choix différents par table.
En cas de modification du plat, un supplément peut être facturé.

LE RESTAURANT est ouvert à toutes et tous,
membres comme non-membres, soyez les bienvenus !

LES JOURNÉES THÉMATIQUES
Lors d'événements nous proposons une carte sur mesure.

✆ 087 14 10 10

= végétarien

UNE BONNE BIÈRE ?

AU FÛT :	25 cl	33 cl	50 cl
Jupiler	3,20	—	5,90
Shandy	3,20	—	5,90
Picon bière	—	6,40	—
Val Dieu blonde	4,50	5,90	—
Val Dieu du moment	4,50	5,90	—
Paix Dieu 9.5°	5,20	—	9,20

EN BOUTEILLE :	
Paix Dieu Nova 6.0°	6,90
Bestiale (Orval Liégeois) 6.2°	6
Sparsa IPA 5.8°	6,20
Duvel 8.5°	5,20
Tripel Karmeliet 8.4°	5,20
Curtius Smash 6.2°	5,50
Peak Scotch 8.5°	6
Lupulus Blanche 4.5°	6
Hoegaarden Rosée 3.0°	4,50
Maes Radler citron 2.0°	4,20

BIÈRES SANS ALCOOL :	
Corona 0.0°	5,80
Carlsberg 0.0°	4,20
Hoegaarden Rosée 0.0°	4,50

RAISONNABLE ? ALLEZ, UN SOFT !

	25 cl	50 cl	100 cl
Spa Reine	3	6	9
Spa pétillante	3	6	9

Machin / Chose	4 / 6
Coca-Cola / Coca-Cola zéro	3,40
Fanta / Sprite	3,40
Aquarius Citron	3,90
Schweppes Agrum' / Agrum' zéro	3,40
Fuze Tea citron pétillant / pêche / green	3,40
Looza pomme-cerise / tomate	3,40
Jus orange / pamplemousse	3,40
Tonic premium Franklin :	3,90
Indian	
Rhubarbe et hibiscus	
Fleur de sureau et concombre	
Ginger beer	
Eau aromatisée du moment	4 / 6

UN APÉRO SANS ALCOOL ?

Crodino Spritz	7,20
Bitter Campari NA	5,90
Pisang orange NA	5,90
Gin Arduenna 100 % Belge avec tonic premium au choix	9,90
Pornstar Martini NA	9,90

UNE ENVIE D'APÉRO ?

LES SPRITZ :

Le maison “ Green Spritz ” au P31	10,40
Aperol Spritz	10,40
Campari Spritz	11,20
Passimoncello Spritz	11,20
Limoncello Spritz	11,20

LES GINS :

Bombay Sapphire	8,20
Hendrick's	9,90
Arduenna 100 % Belge et Bio	11,20
G'Vine Floraison	10,20
Buss N°509 Fleur de Sureau	10,20

LES TONICS PREMIUM FRANKLIN : 3,90

Indian
Rhubarbe et hibiscus
Fleur de sureau et concombre
Ginger beer

LES COCKTAILS :

Sangria et ses fruits	8,80
Pimm’s Cocktail	10,20
Cuba Libre	10,40
Hugo	10,40
Negroni	12
Pornstar Martini	13

LES TRADITIONNELS :

Prosecco	5,90
Crémant d'Alsace “ Katz Brut ”	6,40
Campari	6,50
Picon vin blanc 25 cl	8,40
Pisang	6,10
Kir	6,10
Porto rouge	5,80
Martini blanc / rouge	5,80
Ricard	5,80
Get 27	5,80
Rhum Havana Club Especial	6,40
Péket	4,20
Supplément soft	2,90

LES VINS AU VERRE 15 cl :

Vin blanc sec (Vermentino)	5,60
Vin blanc demi-sec - Clos des Escargots (Pinot gris)	7,50
Vin rosé Gris de Gris (Grenache gris)	5,60
Vin rouge Languedoc - Fontanille (Carignan, Caladoc)	5,60
Vin rouge Provence Favori (Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon)	7,50

" PETITE RESTAURATION 12-20H30 "
ENVIE DE GRIGNOTER ?

Une planche, un saucisson, un couteau	8
Nachos au fromage et sa salsa	11
Mini loempia - sauce aigre-douce	11
Onion rings - sauce aïoli	11
Bitterballen (10 pièces)	12
Calamars frits - sauce tartare	13
Pépites de volaille artisanales - sauce " Giant " maison	13

Le par 3 : Mini loempia - calamar - bitterballen	29,80
Le par 4 : saucisson - nachos - bitterballen - calamars	39,80
All in one :saucisson- nachos - onion rings - bitterballen - pépites de volaille	49,80

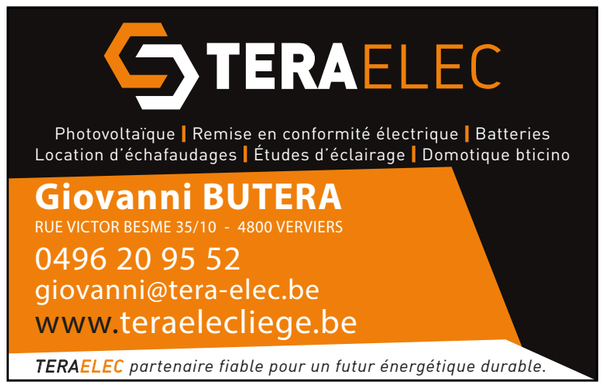
SANDWICHES

	À emporter	Sur place
Jambon - crudités	5	8
Fromage - crudités	5	8
Dagobert - crudités	6	9
Saumon fumé - fromage blanc aux herbes	6,50	9,50
Américain maison - crudités	6,50	9,50
Le poulet croquant (tartare - oignons rouges - iceberg)	6,50	9,50

UN PETIT PLAT À TOUTE HEURE ?

Petite/grande frite	3.50 / 5
Sauces : mayo, ketchup, aïoli, tartare, " giant " maison	1
Croque monsieur - le vrai rustique - salade	16,20
Croque madame avec son œuf sur le plat - salade	18,40
Duo/Trio de croquettes de fromage Sarté - salade	16,10 / 22,30
Duo/Trio de croquettes de crevettes grises - salade	19,90 / 25,90
Duo/Trio de croquettes de Sarté et crevettes - salade	18,10 / 24,40
Toast cannibale - salade	18,80
Spaghetti bolognaise	18,20
Lasagne maison	19,80
Boulets sauce liégeoise - frites - salade	19,80
Vol-au-vent façon grand-mère - frites	19,80
Américain préparé minute - frites - salade	22,40

Merci de limiter votre commande à 4 choix différents pour les plats.



“ RESTAURATION 12-14H ET 18-20H30 ”

ENTRÉES

Toast au saumon fumé et ses accompagnements	18,90 / 24,90
Carpaccio de bœuf	17,20 / 23,20
Scampi crème ail (6/9 pièces)	17,20 / 23,20
Duo/Trio de croquettes de fromage Sarté - sala de	16,20 / 22,30
Duo/Trio de croquettes de crevettes grises - salade	19,90 / 25,90
Duo/Trio de croquettes fromage et crevettes - salade	18,10 / 24,40

SALADES

Tomates-crevettes et ses frites	Prix du marché
Salade de chèvre en sucré/salé sans /avec lardons	18,20 / 21,40
Salade César au poulet croquant et œuf sur le plat	21,40
Salade de la mer (crevettes - saumon - scampi)	23,90

PLATS

Boulets sauce liégeoise - salade	19,80
Vol-au-vent façon grand-mère	19,80
Tartare de bœuf à l'italienne - roquette - frites	24,40
Américain préparé minute - salade	22,40
Le burger de poulet croquant - tartare - salade - tomates	21,20
Le royal cheese burger	22,40
Volaille basse température - accompagnement de saison	25,10
Le véritable fish and chips - sauce tartare maison	23,40
Tagliata de bœuf - roquette - tomates séchées - huile de truffe - parmesan	29,40
Côte à l’os irlandaise 600 g - salade	36,40
Steak 250 g - salade	25
Escalope de veau panée	24,40
Nos sauces : béarnaise - poivre vert - José - champignons	3,80
mayonnaise - ketchup	1
Accompagnements au choix :	
frites, croquettes, pâtes	0
Gratin dauphinois / légumes chauds	3,80
Supplément féculent / salade	3

Merci de limiter votre commande à 4 choix différents pour les plats.

Mulle & cie
ALIMENTATION ANIMALE
Du lundi au vendredi de 9h à 18h
Samedi de 9h à 17h
Dimanche fermé
Les Digues 7 • 4910 THEUX
087/53 07 47 • Mulle & Cie

CHAPES Daniel GILLES CARRELAGES
Rue des Foxhalles 14 - THEUX
0495 54 11 75
danielgilles@hotmail.com

MEYERS
0474 69 00 87
jeanfrancois.meyers@gmail.com
• Chauffage
• Sanitaire
• Rénovation complète de salles de bains
• Photovoltaïque
SPA THEUX HERVE

COIFFEUR XYZ CREATEUR
XYZ SPA | Place Verte, 63-65 | 4900 SPA | 087 26 67 39
Prenez RENDEZ-VOUS en ligne :
www.xyz.be
XYZSPA

POUR LES JUNIORS

Spaghetti bolognaise	12,10
Nuggets de volaille - frites - salade	13,40
Boulet sauce liégeoise - frites - salade	13,40

DESSERTS MAISON ET GLACES GILFI

Dame blanche	9,50
Brésilienne	9,50
Café liégeois	9,50
Colonel	10,40
Mousse au chocolat	9
Crème brûlée	9
Moelleux au chocolat (15 minutes de patience bien méritées)	11,90
Dessert du moment	...

Besoin d'un Coup de pouce pour mettre en avant votre Activité ?
Nous construirons ensemble une Solution sur mesure adaptée à vos Besoins sur base d'une Offre sans engagement.

RESTO Pub®

+32 (0)81 74 62 60

- Cartes de visite
- Bâches
- Flyers
- Blocs-notes
- Création de logos
- Panneaux de chantier
- Autocollants
- Chèques-cadeaux

LOGEMENTS INSOLITES
Les Refuges du Chalet

SITUÉ À L'ARRIÈRE DU RESTAURANT SUR LES HAUTEURS DE SPA VOUS SEREZ À PROXIMITÉ DE MAGNIFIQUES PROMENADES, DE DÉLASSEMENTS AUX THERMES, D'UNE PARTIE DE GOLF, OU ENCORE DU CÉLÈBRE CIRCUIT DE SPA-FRANCORCHAMPS...

" VIVA LA DOLCE VITA "

BALMORAL 35, 4845 JALHAY, BELGIUM
+32 87 77 57 77
WWW.LESREFUGESDUCHALET.BE - INFO@LESREFUGESDUCHALET.BE - @LESREFUGESDUCHALETSPA

le Chalet Suisse

Etape verte l'été, refuge chaleureux en hiver, le Chalet Suisse se situe à Balmoral, sur les hauteurs de Spa à quelques pas du golf.
Restaurant, convivial, l'endroit idéal pour y passer un bon moment en famille, entre amis ou même en couple.

Nos spécialités sont bien entendu les fondues fromage, bourguignonne et les raclettes déclinées selon les saisons. Mais la cuisine française est loin d'y être délaissée.
Poissons, pâtes, viandes et salades variées.

Balmoral 35, 4845 Jalhay, Belgium
+32 87 77 50 32
info@chaletsuisse.be - www.chaletsuisse.be - @lechaletsuisse.spa

NOUVEAU AU CHALET SUISSE

BBQ à table

Tu connais la **nouveauté** ?

Non, **quoi ?**

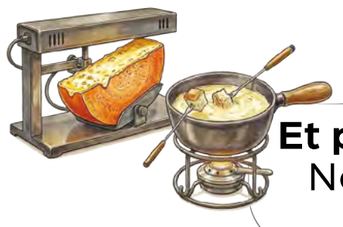
Maintenant, **fais ton BBQ...** directement à table **!**

Sérieux ? On grille nous-mêmes la viande ?

Exactement ! Tu choisis et tu cuisines comme tu aimes.

A toi de choisir :
Agneau – Côte à l'os
Volaille – Filet pur
Saucisses

Servi avec :
Frites maison
Salade bar
Sauces
à volonté



Et pour les amateurs de fromage ?
Nos raclettes et nos savoyardes restent au menu !

Allôôô...
Vous avez une table pour demain ?

BOISSONS CHAUDES

Café / Espresso / Déca	3,10
Double espresso	5,20
Cappuccino	4,10
Latte	5,40
Thé et tisane Harney & Sons	4,90

Thés noirs : Earl Grey / cannelle

Thé vert : jasmin / citron green

Tisanes : camomille / menthe / framboise / African Autumn / Rooibos

Le vrai chocolat chaud au chocolat Callebaut	5,10
Le vrai chocolat Viennois au chocolat Callebaut	5,40

PLUS FORT

Espresso Martini	13
Amaretto	6,90
Limoncello	6,90
Baileys	6,90
Sambuca	6,90
Cointreau	7,90
Calvados Père Magloire	7,90
Cognac Bisquit Dubouché	7,90
Génépi des Pères Chartreux	7,90
Grappa di Nebbiolo da Barolo	8,90
Irish coffee	11,90
Italian coffee	11,90
French coffee	12,40

RHUMS

Havana Club Especial	6,90
Trois Rivières	8,50
Don Papa	8,50

WHISKIES

Jack Daniel's	6,90
Balvenie 12 ans d'âge	11,80
Lagavulin 16 ans d'âge	15,10

LES ALLERGÈNES

Cher client,

Si vous êtes allergique ou intolérant à un ou plusieurs produits alimentaires,
veuillez en informer le personnel. Merci.

Voici la liste des allergènes principaux :

Quatorze substances sont reprises dans la liste des allergènes principaux,
responsables des allergies ou intolérances alimentaires les plus importantes :

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des :
   a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ;
   b) maltodextrines à base de blé ;
   c) sirops de glucose à base d'orge ;
   d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:
   a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;
   b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:
   a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ;
   b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;
   c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;
   d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:
   a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
   b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

HORECARTE Bd®

by Resto-Pub