Lundi 16 Mai 2022
Maandag, 16 Mei 2022

Menu à 46 €
Menu 46 €

Apéritif maison "le Silva" 7,50 €
(Gin, Campari, Apricot Brandy,
Jus d'oranges)

Salades en supplément :
l'assiette : 5,00€
Salade : per bord : 5,00€

Assiette de fromages
en supplément : 6,50€
Kaas plankje : 6,50€

Corbeille de fruits
en supplément : 5,00€
Fruitmand : 5,00€

DÎNER

Magret de Canard Fumé et Mesclun de Salades
(all. 8,9)
Gerookte Eendenborst met Salades Mesclun

Carré d'Agneau, Sauce au Thym
Brochette de Grenailles
aux Herbes de Provence
(all. 1,7,8,9,10)
Lamscarré met Tijm Saus
Spiesje van Kriel met Provençaalse Kruiden
ou/of
Filet de Bar, Sauce au Pastis
Petites Parisiennes Persillées
(all. 1,4,6,7,8,9,10)
Zeebaarsfilet met Pastissaus
Parisiennes Aardappelen met Peterselie
ou/of
Gratin d'Aubergines et Coulis de Tomates
(all. 3,7)
Gegratineerde Aubergines met Tomaten Saus

Sablé Mangue-Coco et Coulis Exotique
(all. 1,3,7,8)
Mango-Kokosnoot Gebak met Exotische Coulis

	FRANCAIS	NEDER-LANDS	DEUTSCH	ENGLISH
1	Gluten	Gluten	Kleber	Gluten
2	Crustacés	Schaaldieren	Krustentiere	Crustaceans
3	Œufs	Eieren	Eier	Eggs
4	Poissons	Vis	Fisch	Fish
5	Arachides	Pinda's (aardnoten)	Erdnüsse	Peanuts
6	Soja	Soja	Soy	Soy
7	Lait/Lactose	Melk/Lactose	Milch / Milchzucker	Milk/Lactose
8	Fruits à Coques	Schaalvruchten	Nuts	Nuts
9	Céleri	Selder	Stangensellerie	Celery
10	Moutarde	Mosterd	Senf	Mustard
11	Graine de Sé-same	Sesamzaadjes	Sesamkörner	Sesame Seeds
12	Sulfites	Sulfieten	Sulfite	Sulphite
13	Lupin	Lupine	Lupine	Lupine
14	Mollusques	Weekdieren	Weichtiere	Molluscs

LEGENDE SUR LES ALLERGENES

Spa-Balmoral | Belgium
Silva Hotel
TO EAT, NATURALLY