

Menu du jour

€ 52,00

Samedi 23 Mai 2026

Entrée

Carpaccio de Boeuf à l'Huile de Truffes, Parmesan, Tomates Confites et Pousses de Roquette

Runder Carpaccio met Truffelolie, Gekonfijte Tomaten, Parmezaanse en Rucola

Plats



Rib Eye de Veau Marqué au Fer, Sauce Roquefort et Pommes de Terre Grillées

Kalfs Ribeye met Roquefortsaus Gegrilde Aardappelen



Filet de Bar, Sauce à la Bière Blanche, Petites Pommes Parisiennes

Zeebaarsfilet met Witte Biersaus Parisiennes Aardappelen



Brie Pané sur Mesclun de Salades

Gepaneerde Brie op Salades Mesclun



Dessert

Crème Brûlée au Spéculoos

Creme Brulee van Speculaas



Apéritifs

Gin Basil Smash

Gin, Sirop de Sucre de Canne, Citron, Basilic
11,50€



C'Trop Rosé 2024

I.G.P. Méditerranée
la bouteille € 35,00



Végétarien/ Vegetarisch
















Produits locaux/ Lokale producten


Silva Hotel
Spa-Balmoral | Belgium

TO EAT, NATURALLY

Liste des allergènes

- 1) Gluten, Gluten: 
- 2) Crustacés, Schaaldieren: 
- 3) Oeufs, Eieren: 
- 4) Poissons, Vis: 
- 5) Arachides, Pinda's (aardnoten): 
- 6) Soja, Soja: 
- 7) Lait/lactose, Melk/lactose: 
- 8) Fruits à coques, Schaalvruchten: 
- 9) Céleri, Selder: 
- 10) Moutarde, Mosterd: 
- 11) Graines de sésame, Sesamzaadjes: 
- 12) Sulfites, Sulfieten: 
- 13) Lupin, Lupine: 
- 14) Mollusques, Weekdieren: 