

Vendredi 21 Juillet 2023
Vrijdag, 21 Juli 2023

Menu à 49 €
Menu 49 €



Apéritif maison "le Silva" 10,50 €
(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

Verrine de Mousse de Brocolis
et son Scampi au Pesto

(all. 2,7)

Mousse van Broccoli met Scampi en Pesto



Loup de Mer, Sauce Crustacés
Fettuccini et Légumes Julienne

(all. 1,2,4,7,8,9,10)

Zeewolf met Schaaldierensaus
Fettuccini en Groenten Julienne
ou/of

Magret de Canard, Sauce au Sirop de Liège
et sa « Frite » Maison

(all. 1,7,8,9,10)

Eendenborst met Luikse Siroopsaus
Huisgemaakte Frietjes
ou/of















Risotto aux Asperges et Parmesan
(all. 7)

Risotto van Asperges met Parmezaanse



Sablé Crémeux Gianduja
(all. 3)

Gianduja Roomgebak

	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

 **Silva Hotel** 
Spa-Balnmorai | Belgium
TO EAT, NATURALLY

