

Mercredi 26 Juillet 2023
Woensdag, 26 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

Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan
et Légumes Confits

(all. 6,7)

Runder Carpaccio, Parmezaanse
en Gekonfijte Groenten



Dos de Saumon en Croûte de Miso
et Graines de Sésame, Sauce au Pastis

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

In een Miso Korst Zalm Rug met Sesam Zaden
Pastis Saus

ou/of

Magret de Canard, Sauce au Sirop de Liège
Pommes Châteaux

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

Eendenborst met Luikse Siroopsaus
« Châteaux » Aardappelen

ou/of

Fettuccini aux Asperges, Parfumés à la Truffe

(all. 1,3,7,8,9,10)















Fettuccini met Asperges en Truffel



Cheesecake et Caramel à l'Orange

(all. 1,3,7,8)

Cheesecake met Karamel van Sinaasappel

	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-Balnmoral | Belgium
 TO EAT, NATURALLY

