

Mardi 9 Août 2022
Dinsdag, 9 Augustus 2022

Menu à 46 €
Menu 46 €

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

Tartare de Cabillaud, Coriandre et Huile de Noix
(all. 4,8)

Kabeljauw Tartaar, Koriander en Walnotenolie


Filet de Bar, Beurre Blanc aux Câpres
Pommes Natures et Légumes
(all. 1,4,7,9,10)

Zeebaarsfilet met Botersaus van Kappertjes
Gekookte Aardappelen en Groenten
ou/of

Carré d'Agneau au Romarin
Brochette de Grenailles et Légumes Poêlés
(all. 1,9,10)

Lamscarré met Rozemarijn
Spiesje van Kriel en Gebakken Groenten
ou/of















Risotto aux Champignons, Parmesan et Truffe
(all. 7)

Risotto van Champignons, Parmezaanse Kaas
en Truffel



Sablé Mangue-Coco et Coulis Exotique
(all. 1,3,7)

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


Silva Hotel Spa-Balnmorai | Belgium
 TO EAT, NATURALLY

