

Vendredi 30 Octobre 2020
Vrijdag, 30 Oktober 2020

Menu à 37,50 €

Menu 37,50 €

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€

Plateau de fromages
en supplément : 6,50€
Kaas plank : 6,50€

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

DÎNER

Tartare de Jambon d'Ardennes et Truite Fumée
(all. 4)

Gerookte Forel en Ardennse Ham Tartaar



Filet de Cabillaud, Beurre Blanc
Riz Safrané et ses Légumes

(all. 4,7)

Kabeljauw Filet met Botersaus
Gesaffraneerde Rijst en Groenten
ou/of

Filet de Canette aux Baies Roses
Brochette de Grenailles et ses Légumes

(all. 7)

Eendenborst met Roze Pepersaus
Spiesje van Kriel en Groenten
ou/of

Risotto à la Tomate

(all. 7)















Risotto van Tomaat



Macondo au Coulis de Fruits Rouges

(all. 1,3,7)

Macondo met Rode Vruchten 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-Balmoral | Belgium
 TO EAT, NATURALLY