



## Côté Resto

Outre notre carte mensuelle & son menu « Gourmet » détaillés en pages suivantes, notre Chef de cuisine vous propose plusieurs alternatives pour chaque période quotidienne :

### Le midi (de 12h à 14h\*)

**Le lunch 2 services** 22,00 €  
- Dégustation apéritive  
- Plat principal  
- Dessert

**Le lunch 3 services** 30,00 €  
- Dégustation apéritive  
- Entrée  
- Plat principal  
- Dessert

Pour accompagner votre déjeuner :  
**Le forfait vins adapté, eaux et café** 10,00 €

### Le soir (de 19h à 21h\*)

**Le menu du chef 4 services** 40,00 €  
- Dégustation apéritive  
- Entrée  
- Potage  
- Plat principal  
- Dessert

Si vous ne souhaitez pas de potage, 4,00 € sont déduits.

N'hésitez pas à vous renseigner auprès du Maître d'Hôtel

\* horaire ouverture et fermeture cuisine



## Côté Resto

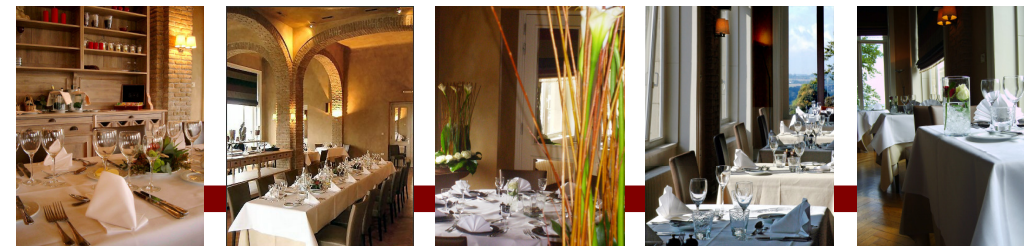


Le restaurant du Château de Namur est ouvert  
tous les jours midi (de 12h à 14h) et soir (de 19h à 21h)

Le brunch est servi uniquement le dimanche midi (de 12h à 15h)

CUISINE CLASSIQUE INVENTIVE  
Menu dégustation « GOURMET »  
BANQUETS – SEMINAIRES – MARIAGES

1, avenue de l'Ermitage à Namur ☎ +32(0)81/729.900 📠 +32(0)81/729.999 ✉ info@chateaudenamur.com





## Notre carte du mois

Onze kaart van de maand

### Les entrées - Voorgerechten

<b>Gravad laks de saumon et foie d'oie confit, légumes croquants parfumés à l'huile de noix</b> <i>Gravad laks en gekonfijte ganzenlever, knapperige groenten op smaak van walnotenolie</i>	19,00 €
<b>Terrine de biche « maison » aux fruits secs, compotée de figues et brioche croquante</b> <i>Hinde terrine "van het huis" met gedroogd fruit, vijgen compote en knapperige brioche</i>	17,00 €
<b>Déclinaison de foie gras de canard en 3 versions, chutney de fruits de saison</b> <i>Variatie van eendenlever en 3 versies, seizoenfruit chutney</i>	21,00 €
<b>Soupe de potimarron et foie de canard poêlé aux châtaignes, croûtons et bacon</b> <i>Pompoensoep met aangebraden eendenlever met kastanjes, croutons en bacon</i>	19,50 €
<b>Croustillant de petits gris et gambas aux champignons des bois et coulis d'herbes fraîches</b> <i>Gepaneerd petits gris en garnalen met bospaddestoelen en saus met verse kruiden</i>	18,00 €
<b>Filets de rouget barbet à la plancha, méli-mélo de légumes du Midi, réduction de vin rouge et échalote au beurre de ferme</b> <i>filets van rode mul a la plancha, Midi groenten meli-melo, rode wijn reductie en sjalot met borderij boter</i>	19,00 €
<b>Petite marmite aux légumes de saison - Stofpotje van seizoensgroenten</b>	10,00 €
<b>Gâteau de crabe aux asperges vertes et noix de cajou, truffes du Périgord, émulsion à la Granny Smith</b> <i>Krab cake met groene asperge en cashew notenen en truffels uit de Périgord, emulsie van Granny Smith</i>	20,00 €

### Les plats - Hoofdgerechten

<b>Sole de la Mer du Nord grillée aux champignons des bois et châtaignes</b> <i>Gegrilde zoll van Mer du Nord met bospaddestoelen en kastanjes</i>	31,00 €
<b>Soupe de poissons et fruits de mer, croûtons à l'ail, rouille safranée</b> <i>Vissoep met zeevruchten, knoflook croutons, saffraan roest</i>	26,00 €
<b>Petites côtes d'agneau en croûte d'herbes de Provence et jardinière de légumes, jus léger au romarin</b> - Gegrild lamskoteletjes vastgeroeste met kruiden en tuingroenten, licht jus van rozemarijn	26,00 €
<b>Suprême de pintade fermière et ris de veau, poêlée de champignons et Bressaola, émulsion crémeuse aux morilles</b> <i>Suprême paretshoen en zwezerik, gebakken champignons en Bressola, romige emulsie met morieljes</i>	26,00 €
<b>Filet pur de bœuf Charolais et foie d'oie poêlé aux champignons des bois, jus léger aux truffes et tagliatelles fraîches</b> <i>Filet van Charolais rundvlees en ganzenlever gebakken met bospaddestoelen, licht truffel jus en verse tagliatelles</i>	30,00 €
<b>Noisettes de biche en croûte d'agrumes et pistaches, croustillant de rattes aux châtaignes, Potimarron et jus léger aux morilles</b> <i>Hazelnoot Crusted Doe citrus en pistachenoten, kroket van ratten met kastanjes, pompoen en dunne jus met morieljes</i>	36,00 €
<b>Filet de St Pierre rôti en peau à l'huile vierge et sel de Guérande, tombée de fenouil et chanterelles, beurre blanc aux morilles</b> <i>St Pierre filet gebraden in huid met vierge olijfolie en Guérande zout, daalde van venkel en Cantharhellen, boter saus met morieljes</i>	28,00 €

## Notre menu « Gourmet » mensuel

Onze « Gourmet » menu van de maand

Servi pour l'ensemble des convives - Menu wordt opgediend per tafel  
Servi jusque 13h15 et 20h30 - Menu wordt opgediend tot 13u15 en 20u30



### Dégustation apéritive Vernaperingen



**Fantaisie de crabe aux asperges vertes et noix de Cajou et truffes du Périgord, émulsion à la Granny Smith**  
*Fantasia van krab met groene asperge en cashew notenen en truffels uit de Perigord, emulsie van de Granny Smith*

(\*) Saint André de Figuière, Côtes de Provence 2010  
(\*\*) Yellow Biplano, Sauvignon blanc, Chili 2008



**Soupe de poissons et fruits de mer, croûtons à l'ail, rouille safranée**  
*Vissoep en zeevruchten, knoflook croutons, saffraan roest*

(\*) Costières de Nîmes 2010  
(\*\*) Bellingham Chardonnay, Viognier, Afrique du Sud 2008



**Noisette de biche en croûte d'agrumes et pistaches, Croustillant de rattes aux châtaignes, Potimarron et jus léger aux morilles**  
*Hazelnoot Crusted Doe citrus en pistachenoten  
Kroket van ratten met kastanjes, pompoen en dunne jus met morieljes*

(\*) Château Haut Guillebot, Bordeaux 2008  
(\*\*) Bellingham, Pinotage, Petit Verdot, Afrique du Sud 2008



**Croquant de poires, crème chiboust et chocolat chaud, Glace à la vanille de Tahiti**

*Crisp peer, chiboust room en warme chocolade,  
Vanille-ijs van Tahiti*

**OU - OF**

**Assiette de fromages affinés et son verre de vin (supplément 5 €)**  
*Plaat van kazen en een glas wijn (€ 5 toeslag)*

(\*\*) Sauvageon des Pierettes, France

### Les tarifs - Tarief

<b>Le menu « Gourmet » hors boisson - « Gourmet » menu zonder dranken</b>	50,00 €
<b>Les forfaits vins - met aangepaste wijnen :</b>	
■ (*) Forfait « Découverte »	22,00 €
■ (**) Forfait « Vins du Monde »	32,00 €