



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

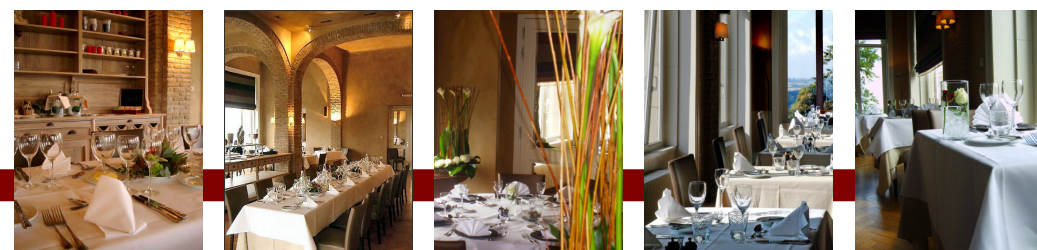
Pour accompagner votre déjeuner :
Le forfait vins adapté, eaux et café 10,00 €

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



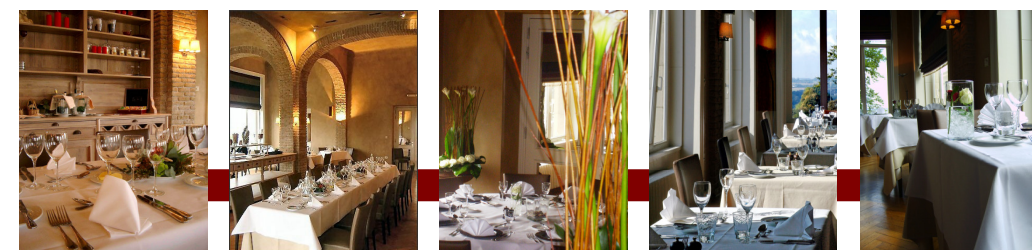
Le restaurant du Château de Namur est ouvert
tous les jours midi (de 12h à 14h) et soir (de 19h à 21h)

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

Cuisine classique inventive
Menu dégustation « Gourmet »

BANQUET – SEMINAIRE – MARIAGE

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





Notre carte actuelle

Onze huidige kaart

Les entrées - Voorgerechten

Fantaisie de Gravad laks aux asperges vertes et mousse légère au citron et à l'aneth <i>Gravad laks met groene asperges en licht mousse met citroen en dille</i>	19,00 €
Tartare de noix de Saint-Jacques et Lomo, noix de cajou et truffes du Périgord <i>Tartaar van Saint-Jacques noten en Lomo, cashew noten en truffels uit de Perigord</i>	20,00 €
Thon rouge grillé à la minute, marinade de légumes croquants à l'huile de sésame et sauce soja <i>Snel gegrilde rode tonijn, knapperige groenten gemarineerd in sesamolie en sojasaus</i>	19,50 €
Brochette de gambas au paprika et citron vert, émincé d'ananas et jambon cru au coulis de mangue <i>Spiesje garnalen met paprika en limoen, ananas en ham met mango coulis</i>	21,00 €
Escalope de foie gras de canard poêlée en carpaccio de melon parfumé à l'huile d'olive et crème balsamique <i>Ganzelevers aangebraden, carpaccio von meloen, olijfolie en balsamico crème</i>	22,00 €
Filet de dorade royale rôti au four, tombée de fenouil et courgettes, beurre d'aneth <i>Doradefilet geroosterd in de oven, venkel, courgette en dille boter</i>	20,00 €
Petite marmite aux légumes de saison <i>Stofpotje van seizoensgroenten</i>	10,00 €

Les plats - Hoofdgerechten

Escalope de thon rouge à la plancha, tartare de tomates et concombres à la coriandre <i>Escalope van tonijn a la plancha, tartaar van tomaat, komkommer en koriander</i>	26,00 €
Soupe de poissons et fruits de mer, croûtons à l'ail, rouille safranée <i>Vissoep met zeevruchten, knoflook croutons, saffraan roest</i>	26,00 €
Sole de la Mer du Nord grillée au beurre marseillais et légumes nouveaux <i>Noordzeetong gegrild in Marseille boter en jonge groenten</i>	34,00 €
Saltimbocca d'agneau et Coppa di Parma en tapenade d'artichaut et tomates cerise Confites, jus léger aux truffes <i>Saltimbocca van lamsvlees en Coppa di Parma, artisjok tapenade en cherry tomaten confit</i>	26,00 €
Filet pur de bœuf charolais grillé aux légumes du soleil, roquette et Parmigiano à l'huile de truffes <i>Gegrilde filet van Charolais rund, zuidoerse groenten, rucola en Parmigiano geparfumeerd met truffelolie</i>	30,00 €
Petites côtes d'agneau en croûte d'herbes de Provence et jardinière de légumes, jus léger au romarin <i>Gegrild lamskoteletjen vastgeroeste met kruiden en tuingroenten, licht jus von rozemarijn</i>	26,00 €



Notre menu « Gourmet »

Onze « Gourmet » menu

Dégustation apéritive

Versnaperingen



Thon rouge grillé à la minute, marinade de légumes croquants à l'huile de sésame, sauce soja

Snel gegrilde rode tonijn, knapperige groenten gemarineerd in sesamolie en sojasaus

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



Filet de dorade royale rôti au four, tombée de fenouil et courgettes, beurre d'aneth
Doradefilet geroosterd in de oven, venkel, courgette en dille boter

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



Saltimbocca d'agneau et Coppa di Parma en tapenade d'artichauts et tomates cerises confites, Jus léger aux truffes

Saltimbocca van lamsvlees en Coppa di Parma, artisjok tapenade en cherry tomaten confit

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



Fondant au chocolat noir, soupe d'agrumes rafraîchie au Grand Marnier, Glace au chocolat blanc

Dark Chocolate Fondant, verfrissende citrus soep met Grand Marnier, Witte chocolade-ijs

(**) Sauvageon des Pierettes, France

Les tarifs - Tarief

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