

RESTAURANT



Des aliments sains

Nos chefs cuisiniers préparent chaque jour avec passion des plats délicieux et faciles à digérer, en utilisant uniquement les ingrédients les plus frais.

Biologique

Nos herbes et fleurs comestibles proviennent d'un herboriste certifié biologique : Puur Aroma. Ces herbes et fleurs biologiques sont pleines de vitamines, de minéraux et de phyto-nutriments et constituent un véritable stimulant immunitaire.

Vinaigrettes

La cuisine n'utilise que les meilleures vinaigrettes à base d'huile d'olive pressée à froid de PuurOlijf pour finir les salades.

Saisonnier

Parce que nous travaillons avec des ingrédients de saison à Elaisa, le menu varie à chaque saison. De cette façon, le corps suit le rythme de la nature.

La cuisine est ouverte jusqu'à 21h00.




Eau de pierres précieuses - VitaJuwel

Masaru Emoto a découvert les propriétés porteuses d'informations de l'eau. Quelque chose que nos ancêtres égyptiens savaient apparemment déjà. Ils ont largement utilisé la lithothérapie en ajoutant des pierres précieuses à l'eau et au vin.

L'ajout de pierres précieuses pour améliorer la qualité et les vertus apaisantes de l'eau potable est également quelque chose que l'on rencontre plus tard. Au Moyen-Âge, Hildegard von Blingen décrit également ses pouvoirs spéciaux. À toutes les époques, les pierres précieuses ne sont pas seulement estimées pour leur aspect unique, mais également pour leurs fonctions intéressantes.

Tout type de cristal ou de pierre précieuse a des caractéristiques particulières ayant un effet sur votre corps, votre esprit et vos émotions. Notre « eau de pierre précieuse » est vitalisée grâce à une cartouche en verre remplie de pierres précieuses, également appelée « flacon ».

Tous les flacons VitaJuwel sont fabriqués à la main par un expert, selon une méthode brevetée et à partir de verre de Bohême de haute qualité. Le verre utilisé pour les flacons ne contient pas de substances nocives et sont soigneusement remplis de pierres précieuses issues du commerce équitable. Goûtez et faites l'expérience du pouvoir de l'eau de pierre précieuse vitalisée avec VitaJuwel !

-  Bien-être
-  Equilibre
-  Amour

Bien-être

Quartz rose - Améthyste – Cristal de roche

Prix par bouteille, 1 litre € 11,00

Ce mélange stimulant et vitalisant est connu depuis des centaines d'années et aide à améliorer notre perception, notre intuition et notre empathie. Il améliore dans le même temps notre bien-être.

L'améthyste et le quartz rose représentent l'harmonie et l'équilibre, le cristal de roche est connu comme une pierre qui apporte la clarté et la perception, et il intensifie l'effet d'autres pierres précieuses. Découvrez le « bien-être » pour l'esprit à chaque gorgée de ce mélange équilibré et testé!

Equilibre

Sodalite – Calcédoine - Cristal de roche

Prix par bouteille, 1 litre € 11,00

La sodalite est connue depuis longtemps pour apporter l'équilibre, la sagesse et la paix intérieure. Elle renforce également des relations harmonieuses entre les personnes, c'est la raison pour laquelle on l'appelle parfois pierre du « poète ».

Qu'est-ce qui pourrait aider davantage en ces temps d'inquiétude constante, de précipitation et de chamboulement ? Chaque gorgée d'eau de pierres précieuses avec ce mélange peut aider chaque jour à apporter un équilibre mental, la tranquillité et la force intérieure.

Amour

Quartz rose - Grenat – Cristal de roche

Prix par bouteille, 1 litre € 11,00

Liefde is de hoogste energie in het universum en het mooiste gevoel dat ons doordringen kan. Deze energie en dit gevoel ervaart men met deze mengeling. Rozenkwarts is de edelsteen van de harmonie en de gevoeligheid. De vurige granaat staat voor passie en sensualiteit. Als men deze twee verenigd krijgt men een unieke emotionele liefdes dynamiek.



Carte des eaux

Par Bouteille

Acqua Panna	0.50 l - € 4,70
San Pellegrino - pétillante	0.50 l - € 4,70
Earth Water - eau minérale naturelle	0.75 l - € 5.90
Earth Water - eau minérale pétillante	0.75 l - € 5.90
<i>100 % des bénéfices nets de Earth Water sont reversés pour financer des projets relatifs à l'eau.</i>	
BRU – Eau minérale	1 l - € 6.50
BRU – Eau minérale légèrement pétillante	1 l - € 6.50

BATU Kombucha

à base de thé vert ou noir fermenté

Gingembre et citron	€ 5,80
Citron vert et menthe	€ 5,80
Fruit de la passion et houblon	€ 5,80

Boissons rafraîchissantes

Spa Reine plate	€ 2.60
Spa pétillante	€ 2.60
Coca-Cola	€ 2.90
Coca-Cola Zero	€ 2.90
Schweppes Indian Tonic	€ 2.90
Jus de pommes Bio « den Boogerd »	€ 3.50
Jus de poires Bio « den Boogerd »	€ 3.50
Pomme – fruits rouges Bio « den Boogerd »	€ 3.90
Pomme - framboise Bio « den Boogerd »	€ 4.00
LemonAID+ Orange sanguine - 330ml	€ 6.20
LemonAID+ Fruit de la passion et mangue - 330ml	€ 6.20
Tönisteiner Orange	€ 3.10
Tönisteiner Citron	€ 3.10
Tönisteiner Panier de fruits	€ 3.50
Jus de pamplemousse frais	€ 5.50
Jus d'orange frais	€ 5.50



Summer Drinks

ChariTea Red <i>Thé Rooibos au fruit de la passion- 330ml</i>	€ 6.20
ChariTea Green <i>Thé vert au gingembre- 330ml</i>	€ 6.20
PomTon <i>Jus de pamplemousse avec Tonic</i>	€ 8.40
SinaasTonic <i>Jus d'orange avec Tonic</i>	€ 8.40

Bières

Kompel Pils 4%	€ 3.60
Kompel Bovengronds Blonde 6%	€ 5.20
Kompel Ondergronds Brune 6%	€ 5.20
Kompel Prion des Fleurs 8%	€ 6.30
Kompel l'Or Noir 8,2% (Meilleure Trippel – World Beer Awards 2021)	€ 6.20
Kompel Kriek 3,5%	€ 5.00
Duvel 8,5%	€ 5.50
Hoegaarden 4,9%	€ 3.50
Hoegaarden Radler 2%	€ 3.80
Jupiler 0%	€ 3.70

Boissons chaudes



Espresso	€ 3.50
Café	€ 3.50
Café décaféiné	€ 3.50
Cappuccino	€ 3.80
Cappuccino avec crème fraîche	€ 5.00
Café au lait	€ 3.80
Latte Macchiato	€ 3.80
Chocolat chaud	€ 3.50
Supplément de crème fraîche	€ 1.00

* Tous les cafés sont disponibles en décaféiné.

Carte des thés

Tisanes

Les tisanes non caféinées sont extrêmement bénéfiques et thérapeutiques. Elles sont souvent utilisées pour prévenir divers problèmes de santé. Notre sélection a un effet énergisant et calmant.

Thé énergisant bio <i>Saveurs : fruité, frais, mélange de baies de goji, guarana, églantier, menthe et réglisse</i>	€ 4.50
Jardin Zen bio <i>Saveurs : arôme d'orange sanguine et vanille, mélange de verveine, lemongrass et camomille</i>	€ 4.50
Thé à la menthe fraîche	€ 4.50
Thé au gingembre frais	€ 4.50

Thé naturel

Thé vert

Lung Ching <i>Saveurs : doux avec un arrière-goût sucré</i>	€ 4.70
Huangshan Yun Wu <i>Goût : plein, doux et frais avec des notes de noix et de fruits</i>	€ 4.70

Thé blanc

White Silver Needle € 4.70

Saveurs : sucré avec une faible teneur en caféine

Pai mu tan bio € 4.70

Saveurs : doux, sucré et floral

Thé noir

Jin Jun Mei € 4.50

Saveurs : plein, raffiné et doux comme du miel

Golden yunnan € 4.50

Saveurs : frais, doux, fruité avec un léger parfum de bois de cèdre

Pu Erh

Pu Erh Special € 4.60

Saveurs : terreux avec une légère douceur

Pash Pu Erh € 4.60

Saveurs : terreux et plein

Oolong thee

Milky Oolong € 4.70

Saveurs : légères nuances d'orchidée avec une texture laiteuse et soyeuse

Big Red Roobe € 4.70

Saveurs : thé de couleur or/orange avec un arrière-goût agréable et durable

Thé floral

Chaque fleur de thé est faite à la main et 100% naturelle. Elles contiennent de nombreuses propriétés bénéfiques, variant d'une fleur à l'autre. La fleur séchée est emballée manuellement avec les feuilles de thé pour former une boule de thé. Une fois que de l'eau bouillante est versée sur la "boule de thé", celle-ci s'ouvre au bout de quelques minutes pour révéler une belle fleur.



Fleur de thé Summer Dream

€ 5.90

Lys, jasmin et thé vert Yinzhen

Fleur de thé Mélodie de printemps

€ 5.90

Fleur des Mille Jours, jasmin, souci et thé vert Yinzhen

Fleur de thé Oeil de Phoenix

€ 5.90

Jasmin, fleur des Mille Jours et thé vert Yinzhen

Fleur de thé panier de lys

€ 5.90

Lys, jasmin et thé vert Yinzhen

Fleur de thé Fée du Jasmin

€ 5.90

Camomille jaune, jasmin et fleur des Mille Jours

Fleur de thé Diamant

€ 5.90

Lys et jasmin

Mousseux & Champagnes

Prosecco Le Couchon Brut of Rosé	par verre	€ 8.50
	par bouteille	€ 39.00
Champagne Claude Baron 'Cuvée Saphir' Brut	par verre	€ 11.00
	par bouteille	€ 62.00
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	par bouteille	€ 85.00

Apéritifs

Aperol		€ 9.70
Martini Bellini		€ 8.00
Gin Tonic		€ 14.50
<i>Tanqueray Rangpur gin - Indian tonic</i>		
Gin tonic		€ 14.50
<i>Malfy Rosa - Pink Pepper tonic</i>		
Virgin Mojito 0%		€ 9.50
Gin Tonic 0%		€ 11.50
<i>Nona June - Ginger ale</i>		

Carte des vins

Vins blancs

Fraktique blanc	par verre	€ 6.00
<i>Saveurs : saveurs fruitées et terreuses de minéralité</i>	par bouteille	€ 22.00
Laureato - Vetrère	par verre	€ 7.50
<i>Saveurs : vin complet et harmonieux - pêche mûre et melon, accentué par le balsamique</i>	par bouteille	€ 38.00
Fedele Bianco biologique & végétalien	par bouteille	€ 22.00
<i>Saveurs : fraîches et fruitées - minérales - agrumes - mangue</i>		
Aldeneck - Pinot Gris "Barrique"	par bouteille	€ 44.50
<i>Saveurs : goût riche avec des acides très subtils - minéraux fumés</i>		
Aldeneck - Pinot Blanc	par bouteille	€ 43.00
<i>Saveurs : goût frais fruité - pomme et agrume - minéraux fumés - poivre blanc</i>		
Aldeneck - Pinot Gris	par bouteille	€ 44.50
<i>Saveurs : fruit mûr - goût riche avec des acides très subtils - minéraux fumés - herbes</i>		
Saint - Veran 'A la Côte' Château Vitallis	par bouteille	€ 46.50
<i>Saveurs : délicieux Chardonnay complet - pêche et poire confites - fleurs - noisette - touche de beurre</i>		

Vins rouges

Fraktique rouge	par verre	€ 6.00
<i>Saveurs : fruits rouges - poivre noir - long arrière-goût aromatique</i>	par bouteille	€ 22.00
Campo Marina Luccarelli	par verre	€ 7.50
<i>Saveurs : vin velouté - fruits des bois mûr - moka - cannelle – tannins doux</i>	par bouteille	€ 34.90
Fedele Rosso bio & vegan friendly	par bouteille	€ 22.00
<i>Saveurs : structure élégante et juteuse - baies rouges et bleues - poivre noir</i>		
Aldeneyck - Pinot Noir "Barrique"	par bouteille	€ 65.00
<i>Saveurs : beaucoup de structure - puissance très élégante - baies et cerises - violettes - tonalité subtile boisée</i>		

Vins rosés

Fraktique gris rosé	par verre	€ 6.50
<i>Saveurs : fruits exotiques et baies rouges</i>	par bouteille	€ 27.00
Fedele Rosé bio & respectueux du végétalien	par verre	€ 6.90
<i>Saveurs : rosé très distinctif - baies rouges - fraîches - herbes - violettes</i>	par bouteille	€ 27.00

Smoothies

Lovely Green	€ 7.00
<i>Épinards - avocat - mangue - pomme verte - banane</i>	
Berry Bomb	€ 7.00
<i>Myrtille - banane - pomme - mangue</i>	
Hawaiian	€ 7.00
<i>Mangue - banane - pomme</i>	

Bar et bouchées

Olives	€ 4.50
Fromage	€ 5.00
Bouchées orientales chaudes à la sauce pimentée	€ 9.00



Pour les allergènes ou intolérances : demandez notre carte d'allergènes.
En cas d'intolérance ou d'allergie, veuillez nous le faire savoir.

Le petit en-cas sain

(jusqu'à 17 h)

Yaourt bio allégé avec granola et coulis de fruits	€ 6.95
Yaourt bio allégé avec açaï et granola	€ 7.00
Yaourt bio allégé avec granola	€ 6.75
Salade de fruits frais à la menthe	€ 9.50

Gaufres

(de 15h à 17h)

Gaufre de Bruxelles avec sucre glace et crème fouettée	€ 6.00
Gaufre de Bruxelles avec fraises fraîches, sucre glace et crème fouettée	€ 9.00



Pour les allergènes ou intolérances : demandez notre carte d'allergènes.
En cas d'intolérance ou d'allergie, veuillez nous le faire savoir.

Déjeuner

(de 11h à 17h)

Pain d'épeautre avec avocat et saumon fumé, ciboulette et radis	€ 16.50
Croque monsieur avec du pain Waldkorn	€ 12.50
Croquettes de crevettes au citron et sauce cocktail	€ 19.50
Burger de bœuf avec un pain de sésame, bacon croustillant avec sauce barbecue chipotle	€ 16.50
Burger de betterave rouge avec un pain au sésame, roquette et mayonnaise à la truffe	€ 15.50
Pain d'épeautre avec humus au citron vert et à la coriandre et avocat	€ 11.50
Croquettes de fromage à la crème de moutarde et d'aneth	€ 14.50
Filet ibérico avec légumes de saison et sauce crème aux champignons	€ 21.50
Filet de poulet fermier mariné avec une salsa de tomates et légumes épicés	€ 19.50
Filet de saumon grillé avec asperges blanches, sauce hollandaise et estragon	€ 26.50

Healthy Elaisa Rice Bowl

Bol de riz parfumé de riz basmati avec concombre, oignon de printemps, radis, ananas, edamame et wakame.

Bol de riz avec filet de thon grillé	€ 22.50
Bol de riz avec tempeh mariné	€ 19.50



Pour les allergènes ou intolérances : demandez notre carte d'allergènes.
En cas d'intolérance ou d'allergie, veuillez nous le faire savoir.

Soupes

Soupe du jour	€ 6.50
Velouté d'asperges avec jambon fayard, oeuf et persil	€ 9.50
Velouté d'asperges avec œuf et persil	€ 8.50

Salades

Salade avec fromage de chèvre au miel, bacon, noix, raisins secs et vinaigrette au miel et à la moutarde	€ 24.40
Salade de fromage de chèvre cuit au miel, noix, raisins secs et vinaigrette au miel et à la moutarde	€ 20.10
Salade César avec poulet cuit lentement, croûtons, parmesan et un œuf dur	€ 18.00

(à partir de 17 h)

Carpaccio de Black Angus au vinaigre balsamique, crème de truffe et parmesan	€ 17.50
--	---------



Pour les allergènes ou intolérances : demandez notre carte d'allergènes.
En cas d'intolérance ou d'allergie, veuillez nous le faire savoir.

Healthy Elaisa Chakra Salad

(à partir de 17 h)

Salade d'herbes à spectre complet, cultivées biologiquement par l'herboriste PUUR AROMA, nourrissant chaque chakra. La salade est complétée par des fleurs comestibles et des pistaches vertes. Cette salade a une influence sur les trois chakras suivants:

Chakra du cœur : persil et pousses de pois

Chakra coronal : gingembre

Chakra racine : fenouil, orange sanguine et betterave jaune

€ 18.50

Rendang

(à partir de 17 h)

Rendang de légumes à l'étouffée avec du riz à la vapeur et du serundeng (Curry de légumes indonésien avec noix de coco grillée, lemon grass et cacahuètes) et un chutney de mangue légèrement épicé

€ 19.50



Pour les allergènes ou intolérances : demandez notre carte d'allergènes.
En cas d'intolérance ou d'allergie, veuillez nous le faire savoir.

Plats principaux

(à partir de 17 h)

Asperges à la flamande avec œuf, persil et beurre clarifié	€ 23,50
Filet de saumon grillé avec asperges blanches, sauce hollandaise et estragon	€ 26,50
Dorade royale du grill, avec asperges vertes et blanches et chutney de tomates	€ 21,50
Raviolis aux asperges du Limbourg, persil, béchamel et parmesan	€ 19,50
Filet ibérico avec légumes de saison et sauce crème aux champignons	€ 21,50
Filet de poulet fermier mariné avec une sauce épicée tomates et légumes	€ 19,50
Supplément : portion d'asperges blanches	€ 16,50

Accompagnements

Uniquement avec les plats principaux et/ou les salads




Frites, croquettes ou pâtes	€ 3.95
Supplément de légumes chauds	€ 4.00
Mayonnaise - Ketchup - Moutarde	€ 1.00







Pour les allergènes ou intolérances : demandez notre carte d'allergènes.
En cas d'intolérance ou d'allergie, veuillez nous le faire savoir.

Plats végétariens et végétaliens

(de 11h à 21h)

- Velouté d'asperges avec œuf et persil  € 8.50
- Salade de fromage de chèvre cuit au miel, noix, raisins secs et vinaigrette au miel et à la moutarde  € 20.10
- Bol de riz parfumé de riz basmati avec concombre, oignon de printemps, radis, ananas, edamame et wakame. au tempeh mariné  € 19.50

(de 11h à 17h)

- Burger de betterave avec pain au sésame, roquette et mayonnaise à la truffe  € 15.50
- Burger de betterave avec pain au sésame et roquette  € 15.50
- Pain d'épeautre à l'humus citron vert/coriandre et avocat  € 11.50
- Croquettes de fromage à la crème d'aneth à la moutarde  € 14.50


(à partir de 17 h)

Salade d'herbes à spectre complet, cultivées biologiquement par l'herboriste PUUR AROMA, nourrissant chaque chakra. La salade est complétée par des fleurs comestibles et des pistaches vertes. Cette salade a une influence sur les trois chakras suivants:

Chakra du cœur : persil et pousses de pois

Chakra coronal : gingembre

Chakra racine : fenouil, orange sanguine et betterave jaune  € 18.50

Rendang de légumes à l'étouffée avec du riz à la vapeur et du serundeng  (Curry de légumes indonésien avec noix de coco grillée, lemon grass et cacahuètes) € 19.50

Raviolis aux asperges du Limbourg, persil, béchamel et parmesan  € 19,50

Asperges blanches et vertes sautées au tempeh  € 18.50

Asperges à la flamande avec œuf, persil et beurre clarifié  € 23.50



Desserts

Salade de fruits frais à la menthe	€ 9.50
Dame Blanche	€ 9.00
Moelleux avec de la glace à la vanille et un croustillant au chocolat	€ 10.50
Barlet au lemon curd et meringue légèrement caramélisée	€ 11.50
Boule de glace supplémentaire	€ 1.50
Supplément de crème fouettée	€ 1.00



Pour les allergènes ou intolérances : demandez notre carte d'allergènes.
En cas d'intolérance ou d'allergie, veuillez nous le faire savoir.



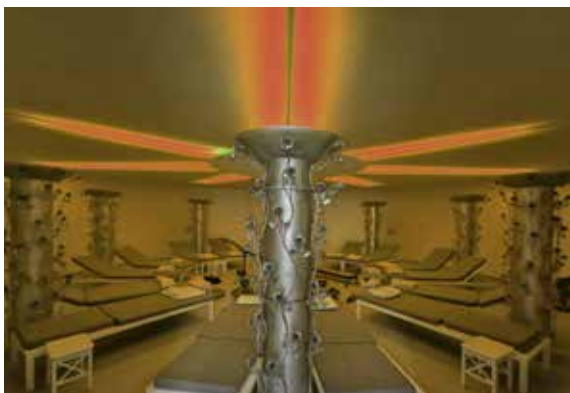
SESSION DE MÉDITATION : 40 min / €9.00

Découvrez l'effet relaxant d'une séance de méditation. La méditation signifie être présent dans l'ici et maintenant. Elle apporte détente et rajeunissement au corps et à l'esprit.



SESSION D'ARGILE : 30 min / €17.00

Assis sur un tronc d'arbre fossilisé vieux de plusieurs milliers d'années, dans notre sauna d'argile. Vous y recevrez en groupe un traitement cérémonial de désintoxication à l'argile Rhassoul.



CÉRÉMONIE SONORE : 50 min / €22.00

Plongez dans une atmosphère profondément relaxante de sons et de couleurs en direct dans la belle salle de cérémonie sonore d'Elaisa Energetic Wellness.



TEMAZCAL: 90 min / €29.00

Dans cette hutte à sudation mexicaine, votre corps sera nettoyé de manière cérémoniale. La cérémonie est accompagnée de musique en direct. Pour finir, prenez un bain rafraîchissant dans notre lac naturel.



HALOTHÉRAPIE : 50 MIN / €20.00

L'halothérapie est l'utilisation thérapeutique du sel, qui a un effet bénéfique sur le système respiratoire. Renforcez votre système immunitaire par des visites régulières.



CRYSTAL SHOP - ouvert de 16h30 à 19h30

Emportez un peu d'Elaisa chez vous ! La boutique est entièrement consacrée aux pierres précieuses, aux cristaux, aux bijoux, aux articles de décoration, aux huiles essentielles et aux cosmétiques 100% naturels.



GOMMAGE DE LUXE AU CHOCOLAT: 30 min / €18.00

Nous débutons avec un gommage à l'orange et au pamplemousse. Ensuite, vous recevrez un enveloppement luxueux de cacao biologique et de miel qui fera rayonner votre peau. Le cacao contient principalement du fer, du calcium et des vitamines A, B1, C, D et E qui garantissent que votre peau est intensément nourrie et hydratée, ce qui la fait briller. Le miel, riche en enzymes, a un effet purifiant. La combinaison des sucres et des minéraux du miel avec les vitamines et les minéraux du cacao a un effet très apaisant et nourrissant sur la peau.

Un véritable régal pour vos sens et votre peau !



LE RITUEL D'HATHOR: 25 min / €15,00

Vous connaissez probablement les bols chantants, mais quand avez-vous l'occasion de vous tenir dans un bol vibrant ?

Et ce dans une salle à l'acoustique exceptionnelle, conçue pour ressentir intensément le son : le Laconium.

Cette expérience à elle seule mérite d'être vécue, mais il y a plus. Au cours du rituel, nous utiliserons le chant et l'un des plus anciens instruments de l'Égypte ancienne : le sistre. Ces vibrations anciennes vous ramènent à votre essence et vous permettent de vous délester de ce dont vous n'avez plus besoin. Enfin, nous passons au bain de vapeur où vous recevez un délicieux enveloppement à l'aloë vera qui nourrit intensément votre peau.



YOGA: 60 min / €18.00

Traditionnellement, le yoga a toujours eu pour but de rendre la vie meilleure et plus heureuse. Une philosophie ou un mode de vie qui apporte silence, tranquillité, paix et bonheur.

Le yoga est synonyme de bien-être à plusieurs niveaux : physique, mental et émotionnel.



CÉRÉMONIE DE LA MARCHÉ DU FEU: 180 min / €75.00

La cérémonie a lieu le soir précédant une pleine lune ou une nouvelle lune.

La marche du feu est une expérience inoubliable où vous avez l'occasion de surmonter vos peurs. Pour aller plus loin que ce que vous pensez pouvoir faire.

Dans de nombreuses cultures du monde entier, les gens marchent sur un chemin de feu. Ceci à titre d'initiation, pour la guérison physique et psychologique ou pour le bien de la communauté.