LOUNGE

Menu



ELAISA

Une cuisine pleine de saveurs

Nos chefs préparent chaque jour avec passion des plats savoureux à partir d'ingrédients frais.

Des herbes et des fleurs biologiques

Nos herbes et fleurs comestibles biologiques proviennent de Puur Aroma. Elles apportent une touche de couleur et de saveur à nos plats.

Vinaigrettes

Nos salades sont assaisonnées de vinaigrettes à base d'huile d'olive pressée à froid de PuurOlijf. .

Au fil des saisons

Chez Elaisa, nous travaillons avec des ingrédients de saison. Notre carte évolue ainsi au fil de l'année, au rythme de la nature.

La cuisine est ouverte de 11 h 45 à 21 h.

ELAISA

Boissons de bienvenue

Dans le cadre d'un anniversaire ou d'une formule.
À votre arrivée, veuillez préciser à la réception si vous bénéficiez d'une boisson de bienvenue dans le cadre d'un anniversaire ou d'une formule.

Au choix :

Café | Thé | Boissons rafraichissantes | Vin de la maison au verre |
Prosecco brut ou rosé au verre

Eau de pierres précieuses | VitaJuwel

Masaru Emoto a popularisé l'idée selon laquelle l'eau pourrait être porteuse d'informations. Cette conception trouve un écho dans certaines approches spirituelles qui associent l'eau et les pierres précieuses à des notions d'harmonie et de vitalité. Elle constitue une source d'inspiration pour l'univers des eaux VitaJuwel.

L'intérêt pour la symbolique des pierres s'inscrit dans une longue tradition. Les récits qui entourent ces pratiques évoquent notamment l'Égypte ancienne et les écrits médiévaux d'Hildegarde de Bingen. Au-delà de leur beauté, les pierres y sont associées à différentes qualités symboliques, que chacun est libre d'interpréter selon sa sensibilité.

Dans l'approche de la lithothérapie, chaque cristal ou pierre précieuse se voit attribuer des propriétés particulières, en lien avec le corps, l'esprit et les émotions. Ces associations relèvent de traditions et de croyances, plutôt que d'effets scientifiquement établis. Chez Elaisa, cette symbolique accompagne la présentation de nos eaux VitaJuwel : un flacon en verre scellé renferme une sélection de pierres, sans contact direct entre celles-ci et l'eau de boisson.

Selon VitaJuwel, chaque flacon est fabriqué à la main par des maitres verriers en Bohême, suivant un procédé breveté. Réalisés en verre de qualité sans plomb, les flacons contiennent des pierres soigneusement sélectionnées et issues du commerce équitable. Leur conception met en valeur les couleurs et la beauté naturelle des minéraux.

Découvrez nos trois compositions, Bien-être, Équilibre et Amour, et choisissez celle dont la symbolique vous inspire. Une invitation à savourer votre eau et à prendre le temps d'une pause dans l'univers d'Elaisa.

- Bien-être
- Équilibre
- Amour

ELAISA

Bien-être

Quartz rose | améthyste | cristal de roche 1 l | 13,00

Cette composition réunit le quartz rose, l'améthyste et le cristal de roche autour des thèmes de l'harmonie et du bien-être. Dans la tradition de la lithothérapie, ces pierres sont associées à l'intuition, à la sensibilité et à l'ouverture aux autres.

L'améthyste et le quartz rose symbolisent l'harmonie et l'équilibre, tandis que le cristal de roche est associé à la clarté d'esprit. Ensemble, ils composent un assemblage dont la symbolique invite à ralentir et à s'accorder un moment pour soi. Découvrez la composition Bien-être pour accompagner votre pause chez Elaisa.

Équilibre

Sodalite | calcédoine | cristal de roche 1 l | 13,00

Cette composition associe la sodalite, la calcédoine et le cristal de roche autour du thème de l'équilibre. Dans la tradition de la lithothérapie, la sodalite symbolise la sagesse et la paix intérieure. Elle est également associée à l'harmonie dans les relations et à l'expression personnelle.

Lorsque le quotidien s'accélère, prendre le temps d'une pause permet de faire une place à la tranquillité. Par sa symbolique, la composition Équilibre vous invite à laisser un instant de côté l'agitation et les préoccupations pour savourer pleinement votre moment chez Elaisa.

Amour

Quartz rose | grenat | cristal de roche 1 l | 13,00

Placée sous le signe de l'amour, cette composition réunit le quartz rose, le grenat et le cristal de roche. Dans la symbolique des pierres, le quartz rose évoque la tendresse, l'harmonie et la sensibilité, tandis que le grenat représente la passion et la sensualité.

Leur association fait écho aux différentes nuances de l'amour, de la douceur à l'intensité des sentiments. La composition Amour vous invite à savourer une pause placée sous le signe de l'attention à soi et aux autres.

ELAISA

Eaux

À la bouteille

Acqua Panna - Eau minérale plate	0.50 l - **6,50**
San Pellegrino - Eau pétillante	0.50 l - **6,50**
Acqua Panna - Eau minérale plate	1 l - **9,80**
San Pellegrino - Eau pétillante	1 l - **9,80**

LOUTER Kombucha

Un élixir de vie frais et pétillant né de la puissance de Mère Nature.
Il séduit par son caractère légèrement effervescent et sublime la vitalité de l'âme.

Rose / Hibiscus	**6,50**
Gingembre / Menthe	**6,50**
Fruit de la passion / Jasmin	**6,50**
Gingembre / Fruit de la passion	**6,50**

ELAISA

Boissons rafraîchissantes

Acqua Panna - Eau minérale plate	3,70
San Pellegrino - Eau minérale pétillante	3,70
Coca-Cola	3,70
Coca-Cola Zero	3,70
Schweppes Indian Tonic	3,70
Thé glacé maison | Pêche et hibiscus *Plat ou pétillant*	6,50
Tönissteiner Orange	4,20
Tönissteiner Citron	4,20
Tönissteiner Multifruits	4,20

ELAISA

La brasserie Kompel a été fondée en 2015 à Maasmechelen en hommage aux mineurs venus de loin et qui, grâce à leur travail acharné et au charbon extrait, ont apporté la richesse à tous les Belges.

Dans la mine, il n'y a pas de distinction. Différentes cultures s'unissent sous terre et prennent soin les unes des autres afin d'atteindre la surface en toute sécurité. Le nom Kompel est le signe d'appel des mineurs et signifie autant que "compagnon" ou "ami". Personne n'est exclu, tout le monde participe. La mentalité minière est également le concept de la brasserie Kompel.



Bières

Kompel Pils 4%	4,20
Kompel Bovengronds Blond 6%	5,70
Kompel Ondergronds Donker 6%	5,70
Kompel sans alcool 0,2 %	5,90
Duvel 8,5%	6,00
Sint Barbara (*blonde forte)* 8,5%	6,30

Le sauna et l'alcool ne font pas bon ménage. Ne consommez des boissons alcoolisées avec modération qu'après le sauna, pas avant.

Boissons chaudes

NESPRESSO

Espresso	3,90
Café	3,90
Café décaféiné	3,90
Cappuccino*	4,50
Cappuccino à la crème fouettée	4,90
Café au lait*	4,70
Latte Macchiato*	4,70
Chocolat chaud*	4,20
Muffin au choix	4,50
Supplément de crème fraîche	1,50

Tous nos cafés peuvent être préparés avec du café décaféiné

**Également disponible avec du lait d'avoine / lait de soja / lait d'amande*

ELAISA

Carte des thés

Thé frais

Thé à la menthe 4,70
Thé au gingembre 4,70

Infusions aux plantes

(Les plantes ont besoin de temps pour libérer leurs minéraux. Plus l'infusion est longue, plus la saveur et les propriétés des plantes se développent.)

Ciel étoilé (bio) 4,90
Ingrédients : anis étoilé, menthe, fenouil, baies de genièvre et réglisse

Méditation (bio) 4,90
Ingrédients : racine de valériane, lavande, citronnelle et menthe

Paix intérieure (bio) 4,90
Ingrédients : millepertuis, ortie, baies de sureau et pétales de rose

Épices Chai (bio) 4,90
Ingrédients : cannelle, gingembre, cardamome et clou de girofle

Thé vert

Jasmin Chun Mee (bio) 4,90
Saveur : ronde, douce et florale

Thé blanc

Bai Mu Dan (bio) 4,90
Saveur : florale, végétale et légèrement sucrée

Thé noir *(pauvre en tanins)*

Yunnan (bio) 4,90
Saveur : épicée et maltée

Magic Forest 4,90
Ingrédients : thé noir aux baies sauvages et boutons de rose
Saveur : aromatique et fruitée

Thé Oolong

Golden Rose (bio) 4,90
Ingrédients : thé Oolong aux fleurs de rose et de souci
Saveur : florale et légèrement noisettée

Rooibos

Orange 4,90
Saveur : douce, aux notes d'orange mûrie au soleil

Thé fleuri

Fleur de thé Blooming Basket 6,50
Ingrédients : thé vert accompagné d'un assortiment de fleurs Thousand Days

ELAISA

Cocktails

Sunset Martini 14,50
Vodka | fruit de la passion | vanille | citron vert

Lazy Red Cheeks 14,50
Vodka | framboise | violette | citron vert | sucre de canne

Espresso Martini 14,50
Vodka | liqueur de café | café | sucre

Amaretto Sour 14,50
Amaretto | orange | citron vert

Relax on the Beach 14,50
Vodka | pêche | orange

Mojito 14,50
Rhum blanc | eau gazeuse | citron vert | menthe | sucre

Mocktails

Sunrise Martini 0% 10,50
Fruit de la passion | vanille | citron vert

Ambrosia 0% 10,50
Airelles | guaya | framboise | citron

Relax on the Beach 0% 10,50
Pêche | orange | airelles

Ipanema 0% 10,50
Fruit de la passion | vanille | citron vert | ginger ale

Mojito 0% 10,50
Eau gazeuse | citron vert | menthe | sucre

Virgin Aperol Spritz 7,00

Aperitifs

Aperol 9,70

Martini Bellini 8,00

Gin Tonic 14,50
Kompel Charbonnage | Indian Tonic

Gin Tonic 14,50
Kompel Garden-City | Rose Tonic

Le sauna et l'alcool ne font pas bon ménage. Ne consommez des boissons alcoolisées avec modération qu'après le sauna, pas avant.

ELAISA

Carte des vins

Vins blancs

Larinum Malvasia - Chardonnay
Cépage : chardonnay
Saveurs : Frais et fruité avec un bel ensemble crémeux | pomme mûre et poire en fleur | beurre
par verre **6,50**
par bouteille **28,00**

Laureato - Vetrère (Pouilles)
Cépages : chardonnay, fiano
Saveurs : vin complet et harmonieux | pêche mûre | melon | balsamique
par verre **7,50**
par bouteille **38,00**

Fedele Bianco bio & vegan friendly (Sicile)
Cépages : catarrato, inzolia, greciano
Saveurs : frais et fruité | minéral | agrumes | mangue
par bouteille **28,00**

Vizzo bianco (Émilie-Romagne)
Cépage : trebbiano
Saveurs : frais | léger | notes de pomme verte | légèrement floral
par bouteille **38,00**

Vins rosés

Lavasieux rosé gris (Languedoc)
Cépage : grenache
Saveurs : Rosé gris typiquement raffiné | roses rouges | fraise | grenade | minéralité savoureuse
par verre **6,90**
par bouteille **29,00**

Fedele Rosé bio & vegan friendly (Sicile)
Cépage : nero d'Avola
Saveurs : rosé très caractéristique | baies rouges fraîches | épices | violettes
par verre **6,90**
par bouteille **29,00**

Fraktique gris rosé (Pays d'Oc)
Cépage : pinot gris
Saveurs : fruits exotiques | baies rouges
par verre **6,90**
par bouteille **29,00**

Le sauna et l'alcool ne font pas bon ménage. Ne consommez des boissons alcoolisées avec modération qu'après le sauna, pas avant.

ELAISA

Vins rouges

Taccione Sangiovese Merlot (Abruzzo) *Cépage : sangiovese, merlot* *Saveurs : Puglia | rond et charnu avec des tannins bien fondus | fruits rouges mûrs | herbes*	par verre par bouteille	6,50 28,00
Campo Marina Luccarelli (Pouilles) *Cépage : primitivo* *Saveurs : vin velouté | fruits des bois mûrs | moka | cannelle | tanins doux en bouteille*	par verre par bouteille	7,50 38,00
Fedele Rosso bio & vegan friendly (Sicile) *Cépage : nero d'Avola* *Saveurs : structure juteuse et élégante, myrtille et cassis | poivre noir*	par bouteille	28,00
Chianti Colli Senesi - Tenuta Le Calcinaie bio (Toscane) *Cépage : sangiovese* *Saveurs : vin intense | élégant | tanins fins | framboise | cerise noire | épices | roses | bois de cèdre*	par bouteille	41,00

Mousseux & Champagnes

Prosecco Le Couchon Brut	par verre par bouteille	9,50 43,00
Prosecco Le Couchon Rosé	par verre par bouteille	10,00 48,00
Champagne Paul Goerg - Blanc de Blanc Brut	par verre par bouteille	12,50 69,00
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial	par bouteille	90,00
Masia Cava sans alcool	par verre par bouteille	7,00 28,00

Le sauna et l'alcool ne font pas bon ménage. Ne consommez des boissons alcoolisées avec modération qu'après le sauna, pas avant.

ELAISA

Petites bouchées

Olives	5,50
Fromage	5,50
Pain naan grillé | houmous à la citrouille | sauce à la tomate *(Disponible jusqu'à 17h00)*	9,50
Boulettes de mac and cheese | sauce au fromage *(Disponibles à partir de 17h00)*	12,00
Samosa au poulet | nems au poulet | sauce chili douce | salade *(Disponibles à partir de 17h00)*	16,00
Elaisa plateau de saveurs | caviar d'aubergine | tapenade d'olives | jambon de Parme | coppa di Parma | dés de fromage | tapenade de tomates | chips de crevettes | gressins	16,50

La petite pause gourmande
(de 11 h à 17 h 30)

Yaourt bio allégé | granola | coulis de fruits	6,95
Yaourt bio allégé | granola | açaï	7,00
Yaourt bio allégé | granola	6,75

La pause sucrée
(de 15 h à 17 h 30)

Gaufre de Bruxelles | cerises chaudes | crème fouettée	12,00
Gaufre de Bruxelles | assortiment de fruits frais | crème fouettée	12,00
Tarte aux pommes végétalienne | crème végétale | glace végétalienne	10,95
Tarte aux pommes bourguignonne | crème anglaise | glace à la vanille	10,95
Boule de glace supplémentaire	1,50
Boule de glace végétalienne supplémentaire	1,50
Supplément de crème fouettée	1,50

ELAISA

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

Soupes

(À partir de 11 h 45 — servies avec du pain)

Soupe du jour	9,50
Soupe thaïlandaise au curry rouge | végétalienne	13,95
Soupe thaïlandaise au curry rouge | au poulet	15,95

Soupe thaïlandaise avec nouilles sans gluten | basilic | pleurotes | piment | oignons nouveaux | pousses de soja

Salades-repas

(à partir de 11 h 45 - supplément pain + €1,50)

Salade de chèvre chaud au miel | bacon | pomme | noix | vinaigrette au miel | moutarde	25,50
Salade de chèvre chaud au miel | pomme | noix | vinaigrette au miel et à la moutarde	23,50
Salade d'hiver | potiron | choux de Bruxelles | oignon rouge | chou frisé kale | noix de pécan | graines de grenade | pecorino | chicorée rouge | vinaigrette au vinaigre de cidre	23,50
Salade César | sauce César | croûtons | parmesan | œuf	22,95
Salade César | poulet | sauce César | croûtons | parmesan | œuf	24,95
Salade mexicaine | haricots noirs grillés | tomate | maïs doux | oignons nouveaux | avocat | chips de tortilla | vinaigrette à l'avocat et au citron vert	22,95

Healthy Elaisa Rice Bowl

Riz basmati parfumé | concombre | oignons nouveaux | radis | ananas | fèves de soja (edamame) | algue wakamé | coriandre | gingembre

Bol de riz | tempeh mariné	24,50
Bol de riz | filet de thon grillé	25,50
Bol de riz | bœuf mariné à la sauce pimentée	25,50

(La coriandre ne peut pas être retirée)

ELAISA

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

Déjeuner
(de 11 h 45 à 17 h)

Pain plat suédois | saumon fumé | crème fraîche | aneth	22,00
Pain Media Payesita | légumes grillés | feta | roquette | pesto	17,95
Pain d'épeautre | carpaccio de bœuf | roquette | mayonnaise à la truffe | parmesan | pignons de pin	15,50
Croquettes au fromage | crème à la moutarde et à l'aneth	17,50
Croquettes de crevettes | citron | sauce cocktail	24,50
Croque-monsieur | jambon | fromage | pain Waldkorn	15,50
Croque au fromage | fromage | pain blanc	13,50
Burger de bœuf | pain au sésame | bacon croustillant | cheddar | sauce barbecue au piment chipotle	19,50
Burger de betterave rouge | pain au sésame | roquette | mayonnaise à la truffe	18,50
Pain bao | poulet épicé | oignons nouveaux | oignon mariné | citron vert	21,50
Brochettes de poulet | légumes marinés | riz | sauce satay	24,50
Saumon | légumes de saison | sauce hollandaise	29,50

Healthy Elaisa Chakra Salad
(à partir de 17 h)

Une salade d'herbes biologiques de Puur Aroma, agrémentée de fleurs comestibles et inspirée de la symbolique des chakras.

Les ingrédients évoquent les trois chakras suivants :

Chakra du cœur : grenade | orange
Chakra couronne : concombre | persil
Chakra racine : gingembre — 23,50

Currys indiens
(à partir de 17 h)

Chou-fleur | pak choï | oignons nouveaux | oignon | piment | noix de cajou | riz

Curry indien | végétalien	24,50
Curry indien | aux crevettes	27,50
Curry indien | au poulet	25,50

ELAISA

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

Pâtes et risotto
(à partir de 17 h)

Risotto | champignons sauvages | parmesan | roquette | tomate	25,50
Raviolis de saison	22,50

Poissons et viandes
(à partir de 17 h)

Carpaccio de bœuf Black Angus | vinaigre balsamique | crème de truffe | parmesan	18,50
Vitello Tonnato (Veau à la sauce au thon) | veau | thon | câpres | roquette | persil | oignon	18,50
Brochettes de poulet | légumes marinés | riz | sauce satay	24,50
Poulet fermier | légumes de saison | sauce à la tomate	23,50
Filet de cerf (180 g) | légumes de saison | poire | airelles | jus au porto	39,00
Médaillon de veau (180 g) | légumes de saison | sauce aux champignons	25,95
Ragoût de poisson | saumon | cabillaud | lotte | gambas | carotte | fenouil | pois mange-tout | poireau croustillant | sauce au vin blanc	26,50
Saumon | légumes de saison | sauce hollandaise	29,50
Carbonnade de bœuf | champignons sauvages | potiron | poire | airelles | croquettes	29,50

Suppléments

Disponibles uniquement en supplément d'un plat

Frites de pommes de terre	4,50
Frites de patates douces	4,95
Pommes de terre grenaille	4,95
Croquettes de pommes de terre	4,00
Riz	4,00
Mayonnaise | ketchup | moutarde | mayonnaise à la truffe	1,00
Pain	1,50

ELAISA

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

Desserts

Dame Blanche Fondant (biscuit au chocolat)	10,50
Dame Blanche végétalienne (glace coco) | sans lactose	12,75
Gâteau au fromage frais et aux cerises | sorbet à l'orange sanguine	15,95
Poire pochée | fruits des bois | vanille | mascarpone au citron vert | tuile à la pistache	15,95
Crème brûlée au chocolat blanc | shortcake au chocolat blanc et au caramel	14,95
Moelleux au chocolat | glace à la vanille | crumble au chocolat	16,95
Charlotte façon tiramisu	13,95
Gâteau tout chocolat | crème fouettée	11,95
Boule de glace supplémentaire	1,50
Supplément de crème fouettée	1,50

Plats végétariens et végétaliens

(de 11 h 45 à 17 h)

Pain naan grillé | houmous à la citrouille | sauce à la tomate	9,50
Soupe thaïlandaise au curry rouge | végétalienne	13,95
Burger de betterave rouge | pain au sésame | roquette | mayonnaise à la truffe	18,50
Burger de betterave rouge | pain au sésame | roquette	18,50
Croquettes au fromage | crème à la moutarde et à l'aneth	17,50
Salade avec fromage de chèvre cuit au miel | pomme | noix | vinaigrette au miel et à la moutarde	23,50
Salade César | vinaigrette César | croûtons | parmesan | œuf	22,95
Salade d'hiver | potiron | choux de Bruxelles | oignon rouge | chou frisé kale | noix de pécan | graines de grenade | pecorino | chicorée rouge | vinaigrette au vinaigre de cidre	23,50
Salade mexicaine | haricots noirs grillés | tomate | maïs doux | oignons nouveaux | avocat | chips de tortilla | vinaigrette à l'avocat et au citron vert	22,95
Riz basmati parfumé | concombre | oignons nouveaux | radis | ananas | fèves de soja (edamame) | algue wakamé | tempeh mariné | coriandre | gingembre	24,50

ELAISA

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

DÉGUSTEZ ET PARTAGEZ

Lorsque vous commandez un plat végétalien,
nous faisons don de €0,50 à l'association caritative locale ISERA.

Isera signifie "Société internationale pour l'éducation et le sauvetage des animaux". Elle sauve la vie d'animaux en détresse au niveau national et international en fournissant des soins aux animaux dans le besoin, en collaborant avec les autorités pour lutter contre la cruauté envers les animaux, en diffusant des informations sur le bien-être des animaux et en soutenant certains projets. Grâce à une unité chirurgicale mobile et à sa collaboration avec la Fondation Roi Baudouin, l'association peut étendre ses activités.
Pour plus d'informations, consultez www.iseranimals.org.

Plats végétariens et végétaliens

(à partir de 17 h)

Pain naan grillé | houmous à la citrouille | sauce à la tomate	9,50
Soupe thaïlandaise au curry rouge | végétalienne	13,95
Salade avec fromage de chèvre cuit au miel | pomme | noix | vinaigrette au miel et à la moutarde	23,50
Salade César | vinaigrette César | croûtons | parmesan | œuf	22,95
Salade d'hiver | potiron | choux de Bruxelles | oignon rouge | chou frisé kale | noix de pécan | graines de grenade | pecorino | chicorée rouge | vinaigrette au vinaigre de cidre	23,50
Salade mexicaine | haricots noirs grillés | tomate | maïs doux | oignons nouveaux | avocat | chips de tortilla | vinaigrette à l'avocat et au citron vert	22,95
Riz basmati parfumé | concombre | oignons nouveaux | radis | ananas | fèves de soja (edamame) | algue wakamé | tempeh mariné | coriandre | gingembre	24,50
Healthy Elaisa Chakra Salad Chakra du cœur : grenade | orange Chakra couronne : concombre | persil Chakra racine : gingembre	23,50
Curry indien | végétalien	24,50
Raviolis de saison	22,50

ELAISA

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

Plats sans gluten

Olives	5,50
Fromage	5,50
Elaisa plateau de saveurs | caviar d'aubergine | tapenade d'olives | jambon de Parme | coppa di Parma | dés de fromage | tapenade de tomates | chips de crevettes | gressins	16,50
Soupe thaïlandaise au curry rouge | végétalienne	13,50
Salade de chèvre chaud au miel | morceaux de bacon | pomme | noix | vinaigrette au miel et à la moutarde	24,50
Salade de chèvre chaud au miel | pomme | noix | vinaigrette à la moutarde au miel	23,50
Salade mexicaine | haricots noirs grillés | tomate | maïs doux | oignons nouveaux | avocat | chips de tortilla | vinaigrette à l'avocat et au citron vert	22,95
Brochettes de poulet | légumes marinés | riz | sauce au curry	25,50
Saumon | légumes de saison | sauce hollandaise	29,50
Poire pochée | fruits des bois | vanille | mascarpone au citron vert | (*Servie sans tuile à la pistache)*	15,95
Crème brûlée au chocolat blanc | shortcake au chocolat blanc et au caramel (*Servie sans biscuit)*	14,95

(à partir de 17 h)

Carpaccio de bœuf Black Angus | vinaigre balsamique | crème de truffe | parmesan	18,50
Vitello Tonnato (Veau à la sauce au thon) | veau | thon | câpres | roquette | persil | oignon	18,50
Healthy Elaisa Chakra Salad	23,50
Curry indien | végétalien	24,50
Curry indien | aux gambas	27,50
Curry indien | au poulet	25,50
Brochettes de poulet | légumes marinés | riz | sauce au curry	24,50
Filet de cerf (180 g) | légumes de saison | poire | airelles | jus au porto	39,00
Médaillon de veau (180 g) | légumes de saison | sauce aux champignons	25,95
Ragoût de poisson | saumon | cabillaud | lotte | gambas | carotte | fenouil | pois mange-tout | poireau croustillant | sauce au vin blanc	26,50
Saumon | légumes de saison | sauce hollandaise	29,50

ELAISA

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