

MARTIN'S  
TOMORROW



HOTELS  
NEEDS TODAY

# LA SUCRERIE

## RESTAURANT

***La cuisine est un art et tout art demande patience.***

*Si malgré tout votre temps est compté, merci de nous le signaler à la commande et nous mettrons tout en œuvre pour vous servir le plus rapidement possible.*



***Koken is een kunst en kunst verweist geduld.***

*Als uw tijd beperkt is, gelieve ons dit te melden bij aankomst en we streven ernaar u zo snel mogelijk te bedienen.*



***Cooking is an art and art deserves patience.***

*If your time is limited, please notify us on arrival and we will strive to serve you as quickly as possible.*

Open from Monday to Friday  
12 pm till 2 pm & 7 pm till 10 pm  
On Saturday & Sunday  
From 7 pm till 10 pm

*Pour toute arrivée après 13.30 et 21.30, un choix limité de la carte vous sera proposé*

*For all arrivals after 1.30pm or 9.30pm, kindly be informed that a limited choice will be proposed from our menu*

# LA SUCRERIE RESTAURANT

## **Arnaud Haine, Chef de cuisine de La Sucrierie**



*Arnaud Haine est un chef belge d'à peine 30 ans qui a tout d'un grand. Étudiant déjà, il fait ses armes en pâtisserie dans un restaurant renommé. Dès la fin de ses études, il rejoint La Sucrierie à Waterloo. Et commence alors une évolution continue qui lui fait gravir les échelons depuis la mise en place jusqu'à la composition de menus et l'encadrement d'équipe. Aujourd'hui, Arnaud est le chef qui porte la carte d'exception proposée à La Sucrierie. Il y propose une cuisine française raffinée qui fait la place belle à la créativité. Épices, sel de lave, guacamole, wasabi... Ses créations incorporent souvent des produits d'ailleurs. Il profite aussi de ses explorations en cuisine pour faire découvrir des produits nouveaux sur le marché ou peu connus, à l'image de la grouse (un gibier chassé en Écosse et en Irlande) ou du délicieux cidre de glace du Québec. Enfin, il mêle l'excellence en cuisine à une démarche responsable, en travaillant tant que possible avec des produits durables.*



*Arnaud heeft zich ondertussen ontplooid als de absolute chef achter de voortreffelijke menukaart van La Sucrierie. Hij leeft zich creatief en gastronomisch uit met verfijnde Franse keuken, maar dan met een exotische toets zoals allerhande specerijen, lavazout, guacamole, wasabi, ... Hij neemt u graag mee op zijn culinaire ontdekkingstocht en stelt u nieuwe en onbekende producten voor zoals grouse (typisch wild uit Schotland en Ierland) of heerlijke ijscider uit Quebec. Maar hij blinkt niet enkel uit in de keuken. Hij draagt ook het milieu een warm hart toe en gebruikt daarom zo veel mogelijk duurzame producten.*



*Arnaud is the chef in charge of the exceptional menu proposed at La Sucrierie – offering fine French cuisine with plenty of room for creativity. Spices, lava salt, guacamole, wasabi... His creations often incorporate exotic products. He also takes the opportunities provided by his culinary explorations to discover new products, on the market or unfamiliar – like the grouse (a game bird hunted in Scotland and Ireland) or the delicious ice cider from Québec. Finally, he combines excellence in cooking with a responsible approach, working as much as possible with sustainable products.*

### **Novembre 2015**



**La carte du restaurant propose des plats labellisés «Eco et Bon!». Ils sont composés de produits locaux et de saison permettant un acheminement court pour préserver l'environnement et le soutien aux producteurs régionaux.**

*Op onze restaurantkaart vindt u schotels met het «Eco et Bon!»-label. Deze zijn bereid met lokale en seizoensproducten die minder transport vergen en dus milieuvriendelijker zijn, en die bovendien de lokale producenten ondersteunen.*

*Our menus offer "Eco et Bon" labelled dishes! These are made from locally sourced, seasonal products which require less transport and, are therefore environmentally friendly and support the local growers.*

**Menu « La Sucrierie »**

**€ 73,00 par personne (menu par table, disponible uniquement le soir)**

*€ 73,00 per persoon (menu per taffe, geldig 's avonds)*

*€ 73,00 per person (menu per table, valid only in the evening)*

**Carpaccio de thon rouge de pêche durable au soja, caviar d'aubergine,  
betterave en éponge et perles de glace au sésame noir**

Carpaccio van rode tonijn uit duurzame visvangst met soja, auberginekaviaar,  
spons van biet en ijsparels met zwarte sesam

*Sustainable red tuna carpaccio with soya, aubergine caviar, beetroot sponge and iced black sesame pearls*



**Œuf parfait à 63 degrés, filets de caille fumés,  
duxelles de portobellos au jus de veau et espuma de patate douce**

Perfect 63 graden-ei, gerookte kwartelfilets, duxelle van portobello met kalfssaus  
en espuma van zoete aardappelen

*Perfect egg at 63 degrees, smoked quail fillets,  
portobello duxelles with veal sauce and sweet potato espuma*



**Duo de contre-filet de bœuf et foie gras de canard poêlé à la tartufata,  
vitelottes écrasées, pointes de carottes et brocolis**

Duo van rundshaas en gebakken eendenlever op tartufata-wijze, geplette vitelotte-aardappelen,  
wortelpunten en broccoli

*Tartufata pan-fried duo of sirloin steak and duck foie gras, mashed purple potatoes,  
broccoli and carrot tips*



**La butte du Lion de Waterloo, mousse chocolat noir aux noisettes  
et cacao amer, cœur coulant framboise**

De heuvel van de Leeuw van Waterloo, pure chocolademousse met hazelnoot en bittere cacao,  
lopend hart van framboos

*The Waterloo Lion's Mound, dark chocolate mousse with hazelnuts and bitter cocoa powder  
and a melted raspberry heart*

**Ce menu comprend notre sélection de vins et les eaux minérales.**

*Het menu bevat onze wijnselectie en mineraalwaters.*

*This menu includes our selection of wines and mineral waters.*

**Les entrées froides • Koude voorgerechten • Cold starters**

**Artichauts violets à la vinaigrette, mousse de chèvre  
et lardo di Colonnata, tapis de tomates confites** € 17,00

Paarse artisjokken met vinaigrette, geitenkaasmousse met lardo di Colonnata  
op een bed van gekonfijte tomaten

*Purple artichokes with vinaigrette, goat cheese mousse with lardo di Colonnata  
on a bed of tomato confit*

**Tranches de bœuf maturé au caviar d'aubergine,  
vinaigrette au soja et agrumes, pointes de céleri vert** € 17,50

Gerijpte sneetjes rundsvlees met auberginekaviaar, soja-citrusvinaigrette, groene selderpunten  
*Slices of aged beef with aubergine caviar, soya and citrus vinaigrette, green celery tips*

**ECOBON Tartare de saumon d'Ecosse « label rouge » au citron vert,  
crème de sésame torréfié et salade de passe-pierre au balsamique blanc** € 19,50

Tartaar van 'red label' Schotse zalm met limoen, crème van gedroogde sesamzaadjes  
en zeekraalsalade met witte balsamico

*Red Label Scottish salmon tartare with lime, roasted sesame cream and samphire salad  
in white Balsamic vinaigrette*

**Carpaccio de thon rouge de pêche durable au soja, caviar d'aubergine,  
betterave en éponge et perles de glace au sésame noir** € 18,00

Carpaccio van rode tonijn uit duurzame visvangst met soja, auberginekaviaar,  
spons van biet en ijsparels met zwarte sesam

*Sustainable red tuna carpaccio with soya, aubergine caviar, beetroot sponge and iced black  
sesame pearls*

**Les entrées chaudes • Warme voorgerechten • Hot starters**

**Ravioles de bar et queues d'écrevisses aux jeunes oignons, coulis d'épinards et crémeux d'huile d'olive au citron** € 23,00

Ravioli van zeebaars en rivierkreeftstaarten met lente-uitjes, spinaziecoulis en olijfoliecrème met citroen

*Sea bass and crayfish tail ravioli with spring onions, spinach coulis and creamy lemon olive oil sauce*

**Feuilleté de crevettes sauvages d'Argentine, ratatouille niçoise et huile de cébettes** € 17,00

Argentijnse wilde garnalen in bladerdeeg, ratatouille niçoise en lente-oi-olie

*Wild Argentinian shrimps in puff pastry, ratatouille niçoise and spring onion oil*

**Foie gras de canard poêlé aux noisettes torréfiées, espuma de cresson et bâtonnets de Granny Smith** € 21,50

In de pan gebakken eendenfoie gras met geroosterde hazelnoten, espuma van waterkers en staafjes Granny Smith

*Seared duck foie gras with roasted hazelnuts, watercress espuma and Granny Smith sticks*

 **Œuf parfait à 63 degrés, filets de caille fumés, duxelles de portobellos au jus de veau et espuma de patate douce** € 19,00

Perfect 63 graden-ei, gerookte kwartelfilets, duxelle van portobello met kalfssaus en espuma van zoete aardappelen

*Perfect egg at 63 degrees, smoked quail fillets, portobello duxelles with veal sauce and sweet potato espuma*

**Les incontournables • Onze klassiekers • Our classics**

 **Fondues au fromage belge, salade de moutarde** € 12,00



Belgische kaaskroketten, mosterdsalade

*Belgian cheese croquettes, green mustard salad*

 **Croquettes aux crevettes de la Mer du Nord, salade de moutarde** € 18,00

Garnaalkroket met grijze Noordzeegarnalen, mosterdsalade

*North Sea shrimp croquettes, green mustard salad*

**Carpaccio de bœuf, lamelles de champignons crus et copeaux de Parmesan** € 15,00

Rundscarpaccio, rauwe paddenstoelschijfjes en parmezaanshilfers

*Beef carpaccio, with raw mushroom slivers and Parmesan cheese shavings*

**Les poissons • De zee • Fish dishes**

**Filet de dorade rôti sur peau, fond d'artichaut aux tomates fraîches et céleri, écrasée de bintje au persil plat € 22,50**

Op zijn vel gebakken goudbrasemfilet, artisjokbodem met verse tomaten en selder, geplette bintjes met platte peterselie

*Sea bream fillet roasted on its skin, artichoke bottom with fresh tomatoes and celery, mashed bintje potatoes with flat-leaf parsley*

**ECOBON Filet de bar grillé aux petites grises de la Mer du Nord, courgettes en deux préparations et beurre blanc au piment d'Espelette € 28,00**

Gegrilde zeebaarsfilet met grijze noordzeegarnalen, courgettes in twee bereidingen en beurre blanc met Espelettepeper

*Grilled fillet of sea bass with grey North Sea shrimps, courgette in two preparations and beurre blanc with Espelette pepper*

**Thon rouge de pêche durable, petit pois-carottes en deux textures et à l'orientale, purée de patate douce € 25,00**

Rode tonijn uit duurzame visvangst, dubbele oosterse interpretatie van erwten en wortelen, zoete aardappelpuree

*Red tuna from sustainable fishing, Oriental-style peas and carrots in two textures, mashed sweet potato*

**Dos de cabillaud rôti en habit de pancetta, courgette jaune à la coriandre, polenta au lait de coco et coulis de carotte au gingembre € 24,00**

Gebakken kabeljauwhaasje in een pancetta jasje, gele courgette met koriander, polenta met kokosmelk en coulis van wortel met gember

*Pancette wrapped roast cod fillet, yellow courgette with coriander, polenta with coconut milk, carrot and ginger coulis*

**L'incontournable • Onze klassieker • Our classic fish dish**

**ECOBON Sole meunière, légumes de saison et pommes vapeur € 33,00**

Zee tong 'meunière', groententuiltje en gestoomde aardappelen

*Sole meunière, seasonal vegetables and steamed potatoes*

**Notre plat végétarien • Onze vegetarische gerecht • Our vegetarian dish**

** Ravioles d'antipasti et légumes du soleil, salade de roquette et copeaux de Parmesan € 18,00**

Ravioli van antipasti en zomerse groenten, rucola en Parmezaanse schilfers

*Antipasti ravioli with Mediterranean vegetables, arugula salad with Parmesan shavings*

**Les viandes • Het vlees • Meat dishes**

**Duo de contre-filet de bœuf et foie gras de canard poêlé à la tartufata, vitelottes écrasées, pointes de carottes et brocolis € 26,00**

Duo van rundshaas en gebakken eendenlever op tartufata-wijze, geplette vitelotte-aardappelen, wortelpunten en broccoli

*Tartufata pan-fried duo of sirloin steak and duck foie gras, mashed purple potatoes, broccoli and carrot tips*

**Filet pur de veau à la sauge et au parmesan, purée façon « Joël Robuchon » et artichauts violets € 25,00**

Kalfsfilet pur met salie en parmezaan, puree volgens 'Joël Robuchon' en paarse artisjokken

*Tender veal fillet in sage and Parmesan, Joël Robuchon-style mashed potatoes and purple artichokes*

**Longe de porc ibérique grillée, galette de pomme de terre au lard fumé et cébettes, ratatouille déstructurée € 23,00**

Gegrilde Iberico varkenslende, aardappelpannenkoeken met gerookt spek en lente-ui, heruitgevonden ratatouille

*Grilled Iberian pork loin, potato pancake with smoked bacon and spring onions, restyled ratatouille*

**Filet d'agneau Néo-Zélandais rôti, tian de légumes du soleil, riz Saskatchwan du Canada et coulis d'olives noires € 32,00**

Gebakken Nieuw-Zeelandse lamsfilet, tian van zomerse groenten, Canadese Saskatchwanrijst en zwarte olijven coulis

*Roasted New Zealand lamb fillet, tian of summer vegetables, Saskatchewan Canadian rice and black olives coulis*

**Les incontournables • Onze klassiekers • Our classics**



**Entrecôte de bœuf belge « Dry Aged » grillée ou poêlée et frites maison au blanc de bœuf € 30,50**

**(sauces : poivre vert, échalotes-vin rouge ou beurre Maître d'hôtel)**

Gegrilde of gebakken Belgische 'dry aged' rundsentrecôte met huisgemaakte frieten (sauzen: groene peper, sjalot-rode wijn of maître d'hôtel)

*Entrecote of 'Dry Aged' Belgian beef, grilled or pan-fried, home-made French fries (sauces: green pepper, shallots-red wine or herbed butter)*

**Tartare de bœuf préparé haché à la minute au couteau, pommes frites maison au blanc de bœuf € 22,00**

Rundstartaar 'à la minute' ter plekke versneden, huisgemaakte frieten

*Hand cut steak tartare 'a la minute', home-made French fries*

**Menu enfant • Kindermenu • Children's menu**

**Menu enfant sur demande auprès du Maitre d'Hôtel**


Kindermenu op aanvraag / *Children's menu upon request*



**Les desserts • De nagerechten • Desserts**

**Crème brûlée à la vanille de Madagascar** € 9,00  
Crème brûlée met Madagaskar-vanille  
*Crème brûlée with Madagascar vanilla*

**Tatin d'ananas au rhum brun et glace au pop-corn** € 10,00  
Ananas-tatin met bruine rum, popcorn ijs  
*Pineapple tatin with brown rum, popcorn ice cream*

 **Salade d'orange à la cannelle et menthe fraîche,  
glace fleur d'oranger-pavot** € 10,00  
Sinaasappelsalade met kaneel en verse munt, oranjebloesem-maanzaadijs  
*Orange salad with cinnamon and fresh mint, orange-blossom/poppy ice cream*

**Moelleux au spéculoos et compotée de rhubarbe à la vanille** € 10,00  
Moelleux met speculoos en rabarbercompote met vanille  
*Moelleux with brown sugar biscuit and rhubarb compote with vanilla*

**Café gourmand** € 12,00  
Fijnproeverskoffie  
*Café gourmand*

 **Assiette de fromages belges sélectionnés par le Chef** € 12,00  
Belgische kaasschotel eigenhandig samengesteld door de Chef  
*Platter of Belgian cheeses selected by the Chef*

**La butte du Lion de Waterloo, mousse chocolat noir aux noisettes  
et cacao amer, cœur coulant framboise** € 12,00  
De heuvel van de Leeuw van Waterloo, pure chocolademousse met hazelnoot en bittere cacao,  
lopend hart van framboos  
*The Waterloo Lion's Mound, dark chocolate mousse with hazelnuts and bitter cocoa powder  
and a melted raspberry heart*

**Les incontournables • Onze klassiekers • Our classics**

**Sélection de sorbets ou de glaces** € 7,00  
Selectie uit onze sorbetten of ijsjes  
*Selection of sorbets or ice-creams*

**Dame Blanche ou coupe Brésilienne** € 9,00  
Dame Blanche of Brésilienne  
*Dame Blanche or Brazilian sundae*