



# 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*

**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, 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 champignons portobello au balsamique blanc,  
magret de canard fumé, Tête des Moines et glace à la moutarde de Meaux**

*Portobello-carpaccio met witte balsamico, gerookte eendenborst,*

*Tête des Moines met mosterdijs uit Meaux*

*Portobello mushroom carpaccio with white balsamic, smoked duck breast,*

*Tête des Moines cheese with Meaux mustard ice cream*



**Noix de Saint-Jacques rôties, caponata d'aubergines,  
pain de mie au persil et chips de pancetta**

*Gebraden sint-jakobsvruchten, aubergine-caponata, peterseliebrood en pancettachips*

*Roasted Saint-Jacques, aubergine caponata, parsley bread and pancetta chips*



**Suprêmes de pigeon, tatin de chicons caramélisés, coulis de haricots verts  
et croquette de vitelotte aux shiitakes**

*Suprême van duif, tatin van gekarameliseerd witloof, prinsessenbooncoulis  
en vitelotte-kroketten met shiitake*

*Suprême of pigeon, caramelised chicory tatin, green bean coulis  
and Vitelotte potato croquette with shiitake*



**La butte du lion de Waterloo, parfait glacé à la vanille, sablé et ananas rôti**

*De heuvel van de Leeuw van Waterloo, parfait glacé met vanille, zandkoekje en gebakken ananas*


*'La butte du lion de Waterloo', parfait with vanilla, shortbread and roasted pineapple*


**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**

 **Tartare de daurade aux kiwis et sésame noir,  
compote de pomme au wasabi et salade de fenouil** € 17,00  
Goudbrasemtartaar met kiwi en zwarte sesam, appelcompote met wasabi en venkelsla  
*Sea bream tartare with kiwi and black sesame, wasabi apple compote and fennel salad*

 **Carpaccio de champignons portobello au balsamique blanc,  
magret de canard fumé, Tête des Moines et glace à la moutarde de Meaux** € 17,00  
Portobello-carpaccio met witte balsamico, gerookte eendenborst,  
Tête des Moines met mosterdijs uit Meaux  
*Portobello mushroom carpaccio with white balsamic, smoked duck breast,  
Tête des Moines cheese with Meaux mustard ice cream*

**Carpaccio de langoustine à la crème d'avocat et sel de lave,  
sushis de panais aux salicornes et pamplemousse** € 24,00  
Langoestcarpaccio met avocadocrème en lavazout, pastinaaksushi met zeekraal en pompelmoes  
*Carpaccio of langoustine with avocado cream and lava salt, parsnip sushi with glasswort  
and grapefruit*

**Médaille de foie gras de canard cuit au torchon,  
macaron de spéculoos au cidre de glace du Québec et brioche bouchon** € 18,50  
Medaille van eenden-foie gras 'au torchon' gebakken,  
speculoosmacaron met Quebec ijscider en briochebrood  
*Medallion of duck foie gras cuit au torchon, brown sugar biscuit macaroon with Quebec ice cider  
and brioche*

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

-  **Œuf parfait à 63 degrés, cubes de saumon fumé grillés, caviar de poireaux et coulis de courgette** € 19,00  
Œuf parfait gekookt op 63 graden, gerookte en gegrilde zalmblokjes, preikaviaar en courgettecoulis  
*Perfect 63° egg, grilled smoked salmon cubes, leek caviar and courgette coulis*
- Noix de Saint-Jacques rôties, caponata d'aubergines, pain de mie au persil et chips de pancetta** € 20,00  
Gebraden sint-jakobsvruchten, aubergine-caponata, peterseliebrood en pancettachips  
*Roasted Saint-Jacques, aubergine caponata, parsley bread and pancetta chips*
- Foie gras de canard poêlé, espuma de cresson et bâtonnets de Granny Smith** € 21,00  
Pangebakken eenden-foie gras, waterkers-espuma en Granny Smith-staafjes  
*Seared duck foie gras, watercress espuma and Granny Smith sticks*
- Fonds d'artichauts à la barigoule et lardo di Colonnata braisé en aller-retour** € 20,00  
Artisjokharten 'à la barigoule' en kort gebakken lardo di Colonnata  
*Artichoke hearts à la barigoule and flash-grilled lardo di Colonnata*

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

-  **Fondues au fromage belge, salade de moutarde** € 15,00  
 Belgische kaaskroketten, mosterdsalade  
*Belgian cheese croquettes, green mustard salad*
-  **Croquettes aux crevettes de la Mer du Nord, salade de moutarde** € 12,00  
Garnaalkroket met grijze Noordzeegarnalen, mosterdsalade  
*North Sea shrimp croquettes, green mustard salad*
- Carpaccio de bœuf, lamelles de champignons crus et copeaux de Parmesan** € 18,00  
Rundscarpaccio, rauwe paddenstoelschijfjes en parmezaanshilfers  
*Beef carpaccio, with raw mushroom slivers and Parmesan cheese shavings*

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

**Filet de flétan rôti sur peau, risotto aux queues d'écrevisses et basilic, coulis de tomates à l'armoricaine** € 23,00

Op zijn vel gebraden heilbot, risotto van rivierkreeftstaarten met basilicum, tomatencoulis 'à l'armoricaine'

*Halibut fillet roasted on the skin, risotto with crayfish tails and basil, tomato coulis à l'armoricaine*

**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*



**Filet de bar grillé aux petites grises de la Mer du Nord, courgettes en deux préparations et beurre blanc au piment d'Espelette** € 27,50

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*



**Médailles de sole en crumble de noix, jambon Ganda et moutarde, purée façon Joël Robuchon, pak-choï et pointes de carottes** € 25,00

Zeetongmedaillons in notencrumble, Gandaham en mosterd, puree volgens Joël Robuchon, paksoi en wortelpunten

*Medallions of sole in walnut crumble, Ganda ham and mustard, mashed potatoes à la Joel Robuchon, pak choi cabbage and carrot tips*

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



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

Zeetong 'meunière', groententuiltje en gestoomde aardappelen

*Sole meunière, seasonal vegetables and steamed potatoes*

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



**Portobellos farcis aux lentilles et gratinés au parmesan, trilogie de coulis de légumes** € 17,00



Portobello-champignons gevuld met linzen en gegratineerd met parmezaan, groentecoulis-trilogie

*Portobello mushrooms stuffed with lentils and au gratin with Parmesan, trilogy of vegetable coulis*

## Les viandes • Het vlees • Meat dishes

**Couronne d'agneau néo-zélandais en croûte de parmesan, duxelles de champignons des grottes et conchiglioni au caviar d'aubergine** € 33,00

Nieuw-Zeelandse lamskroon in parmezaankorst, duxelle van grotpaddenstoelen en conchiglioni met auberginekaviaar  
*New Zealand rack of lamb in Parmesan crust, duxelles of cave mushrooms and conchiglioni with eggplant caviar*



**Suprêmes de pigeon, tatin de chicons caramélisés, coulis de haricots verts et croquette de vitelotte aux shiitakes** € 24,00

Suprême van duif, tatin van gekarameliseerd witloof, prinsessenbooncoulis en vitelotte-kroketten met shiitake  
*Suprême of pigeon, caramelised chicory tatin, green bean coulis and Vitelotte potato croquette with shiitake*

**Magret de canard à la macédoine de petits légumes et coriandre, écrasée de rattes au citron vert** € 23,00

Eendenborstfilet met jonge groentemacedoine met koriander, geplette ratte-aardappelen met limoen  
*Duck breast with diced vegetables and coriander, mashed Ratte potatoes with lime*

**Longe de veau en cuisson lente aux morilles, galette de pomme de terre au lard fumé et cébettes, courgettes trompettes au piment d'Espelette** € 25,50

Langzaam gegaarde kalfslende met morielje, aardappelgalettes met gerookt spek en bosui, courgettes trompettes met Espelettepeper  
*Veal loin slow-cooked with morels, potato pancake with smoked bacon and scallions, courgettes trompettes with Espelette pepper*

## Les incontournables • Onze klassiekers • Our classics



**Entrecôte de bœuf belge « Dry Aged » grillée ou poêlée et frites maison au blanc de bœuf (sauces : poivre vert, échalotes-vin rouge ou beurre Maître d'hôtel)** € 29,00

Gegrilde of gebakken Belgische 'dry aged' rundsentrecôte met huidemaakte 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*

**ECO BON** **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*

**Gâteau chocolat aux deux mousses et cœur café, crème anglaise** € 11,00  
Chocoladetaart met twee mousses en mokkahart, crème anglaise  
*Chocolate cake with two mousses and coffee heart, crème anglaise*

**ECO BON** **Granny Smith en deux textures, meringue sèche, chantilly à l'estragon et framboises pépins** € 10,00  
Granny Smith op twee wijzen, droge meringue, slagroom met dragon en framboise-pépin  
*Granny Smith in two textures, dry meringue, tarragon whipped cream and raspberry pips*

**ECO BON** **Assiettes de fromages belges sélectionnés par le Chef** € 12,00  
Belgische kaasshotel samengesteld door de Chef  
*Assortment of Belgian cheeses selected by the Chef*

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

**La butte du lion de Waterloo, parfait glacé à la vanille, sablé et ananas rôti** € 12,00  
De heuvel van de Leeuw van Waterloo, parfait glacé met vanille, zandkoekje en gebakken ananas  
*'La butte du lion de Waterloo', parfait with vanilla, shortbread and roasted pineapple*

**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*



LA SUCRERIE  
RESTAURANT

TVA, BTW, VAT & service incl.