



Le local de dégustation de la Brasserie de Bellevaux
Het proeflokaal van Brasserie de Bellevaux

CARTE MENU MENUKAART



www.brasseriebellevaux.be

Bienvenue - Welkom - Welcome!

À la Brasserie de Bellevaux, tout a commencé en 2006, avec l'envie de créer une brasserie familiale, indépendante et proche de son terroir.

Depuis, nous brassons sur place nos bières de terroir, ainsi que nos sodas artisanaux et nos cocktails en canette. La semaine est consacrée à la production ; le week-end, nous ouvrons les portes de notre espace de dégustation pour vous faire découvrir le fruit de notre travail, en terrasse ou lors d'une visite guidée.

Pour accompagner nos boissons maison, nous proposons une petite restauration simple, gourmande et de saison, en privilégiant autant que possible les produits locaux et les circuits courts. Une philosophie qui nous guide depuis le début de l'aventure.

Bienvenue chez nous.

La famille Schuwer

Bij Brasserie de Bellevaux begon alles in 2006, met het idee om een familiale, onafhankelijke brouwerij te creëren, geworteld in haar streek.

Sindsdien brouwen wij hier onze streekbieren, evenals onze ambachtelijke frisdranken en cocktails in blik. Tijdens de week werken we in productie; in het weekend openen we de deuren van onze degustatieruimte om u het resultaat van ons werk te laten ontdekken, op het terras of tijdens een rondleiding.

Om onze huisgemaakte dranken te begeleiden, bieden we een kleine, eenvoudige en smaakvolle keuken aan, aangepast aan de seizoenen en met zoveel mogelijk lokale producten en korte keten. Een filosofie die ons al sinds het begin van dit avontuur leidt.

Welkom bij ons.

Familie Schuwer

At Brasserie de Bellevaux, it all started in 2006, with the idea of creating a family-run, independent brewery rooted in its local region.

Since then, we have been brewing our local beers on site, as well as our artisanal sodas and canned cocktails. During the week, we focus on production; on weekends, we open the doors of our tasting space to let you discover the result of our work, on the terrace or during a guided tour.

To accompany our house-made drinks, we offer a small, simple and seasonal menu, using as many local and short supply chain products as possible. A philosophy that has guided us since the very beginning of our journey.

Welcome to our home.

The Schuwer family

BIÈRES BIEREN

HOPPY LAGER

4.5%

3,5 € / 25 CL - AU FUT

C'est notre bière de soif par excellence! Houblonnée et rafraichissante, cette Hoppy Lager se déguste par tout temps et en toute occasion!

Ons dorstlessende bier! Deze hoppige en verfrissende Hoppy Lager is perfect bij elk moment en elk seizoen.

BELLEVAUX BLONDE

7%VOL

4 € / 25 CL - AU FUT

Dorée, avec une fine mousse blanche. Fruitée, crémeuse en bouche. Agréable amertume en fin de gorgée grâce aux houblons tchèques et français.

Goudkleurig, met een fijne witte schuimkraag. Fruitig, romig in de mond. Aangename bitterheid aan het einde van de slok dankzij de Tsjechische en Franse hop

MALMEDY TRIPLE

9% VOL

4,50 € / 25 CL - AU FUT

Blonde plus forte, de couleur dorée tirant sur l'orange avec une mousse fine. Une note sucrée et légère fait vite place à un goût fruité et malté ainsi qu' à une amertume modérée de houblon. Goût d'alcool fort présent.

Sterkere blonde, goudoranje van kleur met een fijn schuim. Een lichte zoetheid maakt snel plaats voor een fruitige en moutige smaak en een matige hopbitterheid. Sterke alcoholmaak aanwezig.

BELLEVAUX BLANCHE

4.8 %

5€/33CL

Notre blanche, bière de printemps et d'été. Sureau et agrume, légèrement trouble.
Onze witte, een bier voor de lente en de zomer. Vlierbloesem en citrus, licht troebel.

MALMEDY QUADRUPLE

11% VOL

5€/33CL

Brune profonde avec des arômes de noisettes et de caramel. Ronde en bouche et veloutée, la chaleur de l'alcool est subtilement intégrée aux saveurs complexes de noisette, de caramel et de fruits murs.

Bruin bier met aroma's van hazelnoten en karamel. In de mond biedt het een ronde en fluweelzachte ervaring, waarbij de warmte van de alcohol subtiel is geïntegreerd met de complexe smaken van hazelnoot, karamel en rijp fruit.

BRUNE

6.8%

5€/33CL

Couleur châtaigne avec des tons de fruits rouge et caramel ; amertume plutôt modeste. Ronde en bouche et souple, pas trop sucrée avec une mousse de couleur crème. Arômes de fruits rouge, notes de malt caramélisé et chocolaté.

Kastanjebruine kleur met tonen van rood fruit en karamel; vrij bescheiden bitterheid. Vol en soepel in de mond, niet te zoet met een crèmekleurig schuim. Aroma's van rood fruit, tonen van gekarameliseerde en chocoladeachtige mout.

ZÉRO IPA

N.A.

5€/33 CL

Tout le plaisir d'une IPA, l'alcool en moins! Bière de type IPA, arômes frais de houblon et jolie amertume qui vient apporter tout le caractère désaltérant de cette bière sans alcool.

Alle plezier van een IPA, maar zonder de alcohol! IPA-type bier, met verse hoparoma's en een mooie bitterheid die het verfrissende karakter van dit alcoholvrije bier versterkt.

FRAMBOISE

4.8%

5€/33 CL

Notre blanche mais en version fruitée avec de la framboise! Fraîcheur et délicatesse du fruit au rendez-vous!

Onze witte, nu fruitig met framboos!

Verfrissend en delicaat, met de smaak van fruit in de hoofdrol!

SUNSTROKE NEIPA

6%

5€/33 CL

New England IPA, fraîche et agréablement amère avec des notes d'agrumes.

Frisse en fruitige New England IPA met zachte bitterheid en frisse citrusaroma's.

BLANCHE BORÉALE

4.8%

5€/33 CL

Notre blanche aromatisée au poivre de Timut et aux notes subtiles de pêche !

Onze blanche met Timut pepper & perzik

BOISSONS FRAÎCHES 3 € FRISDRANKEN

BELVA SODAS

*Découvrez nos sodas artisanaux, brassés dans notre brasserie!
Moins de sucre, plus de nature!!*

Cassis: Cassis pétillant

Ice Tea: Bergamote, thé noir & citron, pétillant

Mojito: Menthe & citron vert, pétillant

Ginger Ale: Gingembre & citron, pétillant

Belva cola: Notre cola artisanal

.....

JUS DE POMME BIO - 3€

EAU PLATE/KRAANWATER - GRATUITE !

EAU PÉTILLANTE - 2,5€

COKTAILS - 25 CL 4,5 €

BOTANICAL COCKTAILS "BEL'VALLEY"

Gamme artisanale de cocktail HardSelzer.
Ces boissons fermentées vous surprendront par leur fraîcheur !

Hugo: Sureau & citron vert, 5% vol. alc.

Mojito-Fraise: Lime, menthe et fraise, 5% vol. alc.

Blue Breeze: Thé et myrtille, 5% vol. alc.

.....

VINS & BULLES 6 € WIJN & BUBBLES

Bulles: Paul Clément - Mousseux de France

Un vin mousseux frais qui donne une sensation de légèreté La bouche est harmonieuse avec une bulle fine et un bel équilibre et laisse s'exprimer des arômes délicats de poire, de pomme verte et de muscat. Un apéritif simple, fruité et léger.

Vin Blanc: Domaine Astruc dA Viognier- IGP d'Oc

Très joli nez intense avec des arômes de fruits frais et de fruits secs : abricot, pêche blanche, poire et miel. En bouche une sensation très riche et aromatique, de la puissance et du fruit de Provence, avec juste ce qu'il faut de fraîcheur en finale.

Rosé: Domaine Astruc - Pastel de rosé Syrah - IGP d'Oc

Il développe de très jolis arômes de fruits rouge frais (framboise, groseille) et de cuberdon. La bouche est fraîche et franche, avec une belle attaque fruitée, une pointe de rose et le retour du cuberdon.

Vin rouge: Coté Mas Syrah Grenache - IGP d'Oc

Au nez on retrouve les fruits des bois (mûres, myrtille) et une pointe de violette. Belle attaque, puissante mais pas lourde, de beau tanins avec une un joli retour du fruit noir et une note d'épice en finale.

BOISSONS CHAUDES WARME DRANKEN

CAFÉ 2,75€

CAPPUCINO (CHANTILLY) 3,5€



PETITE CARTE À PARTAGER & LUNCH

Notre carte varie chaque weekend. Voici une carte non exhaustive de ce que nous proposons

À PARTAGER

CHIPS LUCIEN - 3 €

Voir assortiment en boutique

PORTION DE FROMAGE - 4 €

Gouda, servi avec moutarde (7,9,10)

PARTY MIX-BITTERGARNITUUR- 12 PCS - 12€

Mix de snacks frits, servi avec ketchup et moutarde (1,3,6,7,10,14)

PLANCHE BRASSEUR - 12,5 €

Gouda, saucisson d'Ardenne et boulette PQA, servi avec moutarde (1,3,7)

BITTERBALLEN - 9 PCS - 10 €

Petites boulettes de ragout qui sont frites. Servies avec moutarde (1,3,7)

PLANCHE TERROIR - 22,5 €

Assortiment de fromages et charcuteries de la région. Servi avec condiments et pain - min. 15 minutes (1,3,7,8,9,10,11,12)

SUGGESTIONS DU JOUR À PARTAGER

Voir suggestions du weekend



LUNCHES

Servi de 12h à 16h

SOUPE DU JOUR - 7 € *Velouté de céleri et asperges.*

Servie avec du pain (1,7,9)

TOAST DU JOUR- 14€

Voir suggestions du weekend. Servi avec salade fraîche. (1,7,8,10,12)

CROQUE MONSIEUR LOCAL - 13€/15€

Simple ou double

Jambon cuit ardennais PQA, gouda, servi avec salade et ketchup (1,7,10, 12)

CROQUE MONSIEUR DU MOMENT- 13€/15€

Simple ou double

Voir suggestions du jour (1,7,8,10,12)

RONDE DE FROMAGES LOCAUX - 15€

Assortiment de 5 sortes de fromages locaux de la ferme Lejoly et de la Fromagerie du Troufleur. Servie avec du pain(1,7,8,10,12)

ASSIETTE DU RANDONNEUR - 18€

Assortiments de fromages et charcuteries locales, servi avec salade fraîche et salade de pommes de terre. Servie avec du pain (1,3,7,8,10,12)

SALADE DE PÂTES FROIDES - 17€

Pâtes froides au pesto maison, tomates, tomates séchées, roquette, jambon d'Ardenne & burrata (1,3,7,8,10,12) Peut être adapté aux végétariens

SALADE ROSE- 17€

Truite fumée, couscous perlé, chou rouge, pickles, betterave, pommes, radis, noix. Servie avec du pain (1,4,8,10,12)

SALADE DU MOMENT - 17€

Salade du moment, voir suggestions (allergènes disponible sur place)

CROQUETTES DE FROMAGE ET SALADE - 17€

Trois croquettes de fromage, servie avec jolie salade garnie et pain (1,3,7,8, 9,10,12)

SALADE DE CHEVRE - 17€

Chèvre tiède, lardons, noix, pommes, sirop de Liège et vinaigre de sureau. Servie avec du pain (1,7,8,10,12) Peut être adapté aux végétariens

BURGER DE POULET CROQUANT - 17€

Burger de poulet, mayo verte, crudités, servi avec salade de pdt, jolie salade garnie (1,3,7,10,11,12)



1. Céréales contenant du gluten/2. Crustacés/3. Œufs /4. Poissons /5. Arachides /6. Soja /7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)/8. Fruits à coque /9. Céleri /10. Moutarde /11. Graines de sésame /12. Anhydride sulfureux et sulfites/13. Lupin /14. Mollusques

ENFANTS

Servi uniquement pour les petits de moins de 12 ans

CROQUE MONSIEUR ET KETCHUP - 7 €

Servi avec compote (1,7,10,12)

NUGGETS - 10 €

Servi avec ketchup, compote et boules de pommes de terre (1,7,10,12)

GATEAUX ET DESSERTS

GATEAU DU JOUR - 5€

Voir suggestions du weekend (1,3,7,8)

COUPE DE GLACE BELVA - 8 €

3 boules de glace vanille, sauce caramel beurre salé, crumble de spéculoos, crème fraîche (1,3,7)

COUPE DE GLACE ENFANT - 4 €

Vanille, sprinkles et crème fraîche (1,3,7)

