

Entrées

Cru de Saint-Jacques €26

Mangue / Vinaigrette de Passion / Baies Roses

Couscous de Poulet Jaune Label Rouge €26

Carotte / Courgette / Poivron / Jus réduit

Couscous Végétarien €22

Carotte / Courgette / Poivron / Jus réduit

Plats

Truite de « La Commanderie 7 » €36

Carotte confite à l'Orange et Sésame / Choux-Fleur

Sabayon Vin jaune

Veau à la Milanaise €37

Pomme de Terre au Romarin / Emulsion de Brocoli

Salade de Blé

Plat Végétarien €32

Carotte confite à l'Orange et Sésame / Choux Fleur

Sabayon Vin jaune / Pomme de terre au Romarin

Desserts

Sablé Breton de Pomme Boscop / Sorbet Pomme €16

Moelleux de Chocolat / Kadaïf

Pistache Italienne Sorbet d'Huile D'olive €18

Sélection de Fromages de la «Maison Straet» €18

(Supplément dans le menu 6)

3-Services €70 Accord vin €36

Merci de bien vouloir nous informer de vos allergies ou intolérance

Carte De Vins

Bulles :

Blanc de Biz Domein Cuvelier 2019, Limbourg €65

Chant Eole , Mons €85

Blancs :

Biztro Domein Cuvelier 2017, Limbourg €57

Coteaux Bourguignon, 2015, Nathalie Vigot €52

Pietrarizzo, Tornatore, 2022, Italie €65

Maturato Toscane / Tiberini 2018 €61

Rouges

Genoels Elderen / Winjnkasteel 2018 €79

Savigny les Beaune 1er Cru les Peuilletts Parigot 2018 €96

Rosso di Montalcino Azienda Collemattoni 2022, Toscane €65



Le lundi et mardi, nous accueillons les clients de l'hôtel dans notre restaurant „La Betulla“. Sa petite carte est composée de plats modernes et vrais. Des produits authentiques y sont mis en valeur et revisités par notre chef Loïc Jambon, au gré d'influences culinaires méridionales.

„La Betulla“ s'inscrit dans la lignée des valeurs du Manoir de Lébioles, à savoir, créer de l'émotion dans chaque plat, et proposer des vins soigneusement sélectionnés par le sommelier Maxime Germain. Le service discret, convivial et prévenant, contribue à créer l'ambiance propice à la détente, et l'atmosphère chaleureuse qui nous est chère.

Starters

Tartar of Scalops €26
Mango / Passionfruit Vinaigrette / Pink Pepper

Couscous of Corn Poultry €26
Carrot / Zucchini / Pepper

Couscous Vegetarian €22
Carrot / Zucchini / Pepper

Main Courses

Trout from «La Commanderie 7» €36
Candied Carrots with Orange and Sesame / Cauliflower
White Wine Sabayon

Veal Milanese €37
Rosemary-Potatoes / Broccoli Emulsion / Wheat Salad

Vegetarian Dish €32
Candied Carrots with Orange and Sesame / Cauliflower
Weisswein Sabayon / Rosemary-Potatoes

Desserts

Breton pastry made from Boskoop apples
Apple-Sorbet €16

Chocolate Moelleux / Kadaïf / Italian Pistachio
Olive-Oil Sorbet €18

Selection of Cheese from « Maison Straet » €18
(extra charge €6)

3-courses €70 wine pairing €36

Please inform a member of staff of any allergies and
intolerances you may have.

Wine List

Bulles :

Blanc de Biz Domein Cuvelier 2019, Limbourg	€65
Chant Eole , Mons	€85

Blancs :

Biztro Domein Cuvelier 2017, Limbourg	€57
Coteaux Bourguignon, 2015, Nathalie Vigot	€52
Pietrarizzo, Tornatore, 2022, Italie	€65
Maturato Toscane / Tiberini 2018	€61

Rouges

Genoels Elderen / Winjnkasteel 2018	€79
Savigny les Beaune 1er Cru les Peuilletts Parigot 2018	€96
Rosso di Montalcino Azienda Collemattoni 2022, Toscane	€65



On Monday and Tuesday we welcome hotel guests in our restaurant "La Betulla". We offer a small menu of good, modern dishes. Authentic products are used and reinterpreted by our chef Loïc Jambon with southern culinary influences.

"La Betulla" is fully in line with the values of the Manoir de Lébioles, namely to provide emotion in every dish. For each course, we offer wines selected by the sommelier Maxime Germain. Enjoy a warm and relaxing atmosphere as well as a discreet, friendly and courteous service.

Vorspeisen

Tartar von Jakobsmuscheln €26

Mango / Passionsfrucht-Vinaigrette / Rosa Pfeffer

Couscous vom Maisgeflügel Label Rouge €26

Möhren / Zucchini / Paprika

Couscous Vegetarisch €22

Möhren / Zucchini / Paprika

Hauptgerichte

Forelle von «La Commanderie 7» € 36

Kandierte Möhren an Orange und Sesam / Blumenkohl

Weisswein Sabayon

Kalb Milanaise €37

Rosmarin-Kartoffeln / Brokkoli-Emulsion / Weizensalat

Vegetarisch €32

Kandierte Möhren an Orange und Sesam / Blumenkohl

Weisswein Sabayon / Rosmarin-Kartoffeln

Desserts

Bretonisches Feingebäck vom Boskoop Apfel

Apfel-Sorbet €16

Schokoladen-Moelleux / Kadaïf / Italienische Pistazie

Olivenöl-Sorbet € 18

Feine Käseauswahl von «Maison Straet» €18

(Aufpreis €6)

3-Gänge €70 Weinbegleitung €36

Informieren Sie uns bitte über eventuelle Allergien oder Intoleranzen

Weinkarte

Bulles :

Blanc de Biz Domein Cuvelier 2019, Limbourg €65

Chant Eole , Mons €85

Blancs :

Biztro Domein Cuvelier 2017, Limbourg €57

Coteaux Bourguignon, 2015, Nathalie Vigot €52

Pietrarizzo, Tornatore, 2022, Italie €65

Maturato Toscane / Tiberini 2018 €61

Rouges

Genoels Elderen / Winjnkasteel 2018 €79

Savigny les Beaune 1er Cru les Peuillets Parigot 2018 €96

Rosso di Montalcino Azienda Collemattoni 2022, Toscane €65



Am Montag und Dienstag begrüßen wir die Hotelgäste in unserem Restaurant "La Betulla". Wir bieten Ihnen eine kleine Speisekarte aus guten, modernen Gerichten an. Authentische Produkte kommen hier zur Geltung und werden von unserem Küchenchef Loïc Jambon mit südländischen kulinarischen Einflüssen neu interpretiert.

"La Betulla" steht ganz im Zeichen der Werte des Manoir de Lébioles, nämlich in jedem Gericht für Emotionen zu sorgen. Zu jedem Gang bieten wir vom Sommelier Maxime Germain ausgewählte Weine an. Genießen Sie eine herzliche und entspannende Atmosphäre sowie einen diskreten, freundlichen und zuvorkommende Service.

Voorgerechten

Tartaar van Jakobsschelpen €26
Mango / Passievrucht Vinaigrette / Roze Peper

Couscous van Maïs Gevogelte Label Rouge €26
Wortels / Courgette / Peper

Couscous Vegetarisch €22
Wortels / Courgette / Peper

Hoofdgerechten

Forel van « La Commanderie 7 » €36
Gekonfijte Wortels met Sinaasappel en Sesam / Bloemenkool
Sabayon van Witte Wijn

Kalf Milanese €37
Rozemarijn Aardappel / Broccoli Emulsie / Tarwe Salade

Vegetarisch €32
Gekonfijte Wortel met Sinaasappel en Sesam / Bloemenkool
Sabayon van Witte Wijn / Rozemarijn Aardappel

Desserts

Bretoens gebakje van de Boskoopse Appel
Appel-Sorbet €16

Chocolade Moelleux / Kadaïf
Italiaanse Pistachio / Olijfolie Sorbet €18

Kaasvariatie van «Maison Straet» €18
(supplement €6)

3-gangen €70 Aangepaste wijnen €36

Gelieve ons te informeren over allergieën of intoleranties, aub

Wijnkaart

Bulles :

Blanc de Biz Domein Cuvelier 2019, Limbourg €65

Chant Eole , Mons €85

Blancs :

Biztro Domein Cuvelier 2017, Limbourg €57

Coteaux Bourguignon, 2015, Nathalie Vigot €52

Pietrarizzo, Tornatore, 2022, Italie €65

Maturato Toscane / Tiberini 2018 €61

Rouges

Genoels Elderen / Winjnkasteel 2018 €79

Savigny les Beaune 1er Cru les Peuillets Parigot 2018 €96

Rosso di Montalcino Azienda Collemattoni 2022, Toscane €65



Op maandag en dinsdag verwelkomen we hotelgasten in ons restaurant "La Betulla". We bieden een kleine kaart met goede, moderne gerechten. Authentieke producten komen hier goed tot hun recht en worden door onze chef-kok Loïc Jambon geherinterpreteerd met zuidelijke culinaire invloeden.

Bij "La Betulla" draait alles om de waarden van het Manoir de Lébioles, namelijk bij elk gerecht voor emotie te zorgen. Laat uw gerechten begeleiden met door onze sommelier Maxime Germain geselecteerde wijnen. Geniet van een warme en ontspannen sfeer en een discrete, vriendelijke en hoffelijke bediening.