

• CULINAIRE SELECTIES •

Menu's & Suggesties

*Le
mirage*



4-Gangenmenu's aan 45.- per persoon op donderdag & vrijdag

• SUGGESTIES VAN DE CHEF •

Bij Le Mirage werken we met de **beste seizoensproducten** en laten we ons inspireren door de rijkdom van elk moment van het jaar.

Onze suggesties brengen verfijning, creativiteit en verrassende combinaties op je bord – telkens met respect voor pure smaak en vakmanschap.

Laat je leiden door de inspiratie van onze chef en ontdek gerechten en dranken die speciaal voor dit seizoen zijn samengesteld.

*Onze suggesties wisselen regelmatig.
Vraag gerust naar de laatste creaties en bijpassende wijnen.*

Management – Le Mirage



• Flavours of Afghanistan •

4-Gangen Menu

Ashak

Traditionele Afghaanse dumplings gevuld met prei, geserveerd met een romige yoghurtsaus en fijngesneden munt. Een verfijnd en aromatisch begin.

Chapli Kebab

Kruidige, ambachtelijk bereide rundvleeskebab met een rijke mix van Afghaanse specerijen. Licht krokant gebakken, vol smaak en warmte.

Kabuli Rijst

Het nationale gerecht van Afghanistan: geurige rijst met zachte kruiden, wortel, rozijnen en amandelen. Comfortfood met een elegante, zoet-hartige balans.

Firni

Een klassieke Afghaanse pudding op basis van melk en kardemom, afgewerkt met pistachenoten. Zacht, licht en perfect als afsluiter.

59.- p.p.

Wijnsuggestie

Gabriel Meffre – Saint Joseph

Sluit perfect aan bij de specerijen van de Chapli Kebab en behoudt balans bij rijst, yoghurt en zachte kruiden.

Prijs: 77.- per fles

Mocktail Suggestie

Ginger Apple Twist

Fris gemberbier met appel en een vleugje citrus. Verkwikkend bij kruidige gerechten en mooi in balans met zoete accenten.

Prijs: 15.-



• CHEF'S CLASSIC •

4-Gangen Menu

Gerookte Zachtte

Carpaccio van gerookte kipfilet, fijn gesneden en afgewerkt met een frisse toets – een delicaat voorgerecht vol subtiele rooksmak.

Gouden Gloed

Scampi in romige currysaus met een zachte kruiding, licht pittig en perfect in balans – een warme uitnodiging naar exotische smaken.

Wok van de Zee

Wokgerecht met mosselen, prei en doradefilet in een geurige zeevruchten-wittewijnsaus – een volle, hartige hoofdschotel boordevol zeekarakter.

Zoete Zonde

Luchtige Oreo-mousse met een bolletje vanille-ijs, een perfecte combinatie van romige zachtheid en krokante koek – een droom voor zoetebekken.

59.- p.p.

Wijnsuggestie

Domaine Millet-Roger Sancerre (Loire)

*Fris en mineraal met tonen van citrus en witte bloemen.
Ideaal bij curry, zeevruchten en de frisse start met kip.*

Prijs: 57.- per fles

Biersuggestie

Westmalle Tripel

*Een rijke, kruidige tripel met diepgang en zachte zoetheid.
Perfect bij de romige currysaus en de volle zeevruchtensmaken.*

Prijs: 5.-



—• LE MIRAGE'S CHOICE •—

4-Gangen Menu

Bruschetta Le Mirage

Knapperig geroosterd brood belegd met **verse guacamole**, gerookte zalm en een vleugje dille – een verfijnde klassieker met een luxueuze twist.

Scampi du Chef

Gebakken scampi in de geheime huisgemaakte chefsaus – romig, licht pittig en onweerstaanbaar. Een signatuurgerecht van de chef.

Steak Maison

Perfect gebakken rundssteak, geserveerd met seizoensgroenten, frieten en een saus naar keuze – de trots van onze keuken.

Plateau Surprise Dessert

Een selectie van huisgemaakte mini-desserts op één bord – een speelse, zoete afsluiter om van te genieten tot de laatste hap.

59.- p.p.

Wijnsuggestie

Rocky Gully – Frankland River, Australië

*Levendig en sappig rood, met tonen van rood fruit, kruiden.
Elegant bij de zalm en scampi, krachtig bij de steak.*

Prijs: 47.- per fles

Biersuggestie

La Chouffe

*Fruitig blond bier met kruidige toetsen.
Fris bij vis en romig bij scampi, stevig genoeg voor de steak.*

Prijs: 5.-



• 3 - GANGEN LUNCHMENU •

Enkel op vrijdag - zaterdag - zondag van 12:00 tot 16:00

Voorgerecht

Kaaskroket

Krokant gebakken, met een smeuke vulling van fijne kazen.

Hoofdgerecht (keuze)

Steak Maison

Perfect gebakken steak, geserveerd met frietjes, frisse salade en saus naar keuze.

Gegrilde Zalm

Zalmfilet met frietjes, frisse salade en een saus naar keuze.

Nagerecht (keuze)

Coupe Vanille

Romig vanille-ijs met verfijnde vanillesaus.

Coupe Aardbei

Fris aardbeienijs met een zachte aardbeiensaus.

39.- p.p.

Cava suggestie

Arte Latino – Huis Cava

*Fris en levendig, met tonen van citrus en appel.
Perfecte lunchbegeleider, licht en feestelijk.*

Prijs: 8.- per glas | 48.- per fles

Biersuggestie

Estrella Damm

*Een helder, fris pilsbier met zachte bitterheid.
Dorstlessend en ideaal bij zowel steak als zalm.*

Prijs: 4.-



• ONZE AANRADERS •

Aperol Spritz - <i>Fris en bruisend, met bittere sinaasappel en citrus</i>	10.-
Pink Gin Spritz - <i>Elegant en fruitig, met een zomerse toets</i>	14.-
Kirr Royal - <i>Klassieke combinatie van crème de cassis en mousserende wijn</i>	11.-
Hennessy V.S - <i>Iconische cognac, vol en krachtig van smaak</i>	15.-
Irish Coffee - <i>Koffie, Ierse whiskey en een zachte roomlaag</i>	9.-
Limoncello - <i>Zoete, frisse citroenlikeur uit Italië</i>	9.-

Geniet van een verfijnd aperitief of sluit uw avond af met een digestief in stijl.

PROEF. BELEEF. HERINNER.



De Watermolen

HOTEL • RESTAURANT • LOUNGE • ZAAL



BREAKFAST | LUNCH | DINNER