

• MENU •

*Le
mirage*



—• WELKOM BIJ LE MIRAGE •—

Bij Le Mirage draait alles om pure smaken en verfijnde gerechten, bereid met vakmanschap en seizoensverse ingrediënten.

Laat je **verrassen** en **geniet** van een unieke gastronomische reis.

OPENINGSTIJDEN

Diner	<i>vanaf 17:00</i>
Lunch	<i>elke dag 12:00 tot 17:00</i>
Ontbijt	<i>ma - vrij 07:00 tot 10:00</i> <i>za - zo 08:00 tot 11:00</i>

Reservaties & Bestellingen

Om een vlotte service te garanderen, vragen wij om per groep maximaal vier verschillende gerechten te kiezen vanaf 6 personen.

Wij behouden ons het recht voor om bij no-show of laattijdige annulering een voorschot of annuleringskost in rekening te brengen.

Om een vlotte service te garanderen, **werken wij per tafel met één rekening.**

Alcohol & Leeftijdsbeperkingen

Alcoholische dranken worden uitsluitend geserveerd aan gasten vanaf 18 jaar.

Wij behouden ons het recht voor om alcohol niet te serveren aan gasten die reeds te veel hebben gedronken.

Heeft u een allergie of dieetwens? Laat het ons op voorhand weten, zodat wij hiermee rekening kunnen houden.



• VOORGERECHTEN •

CHEF'S KEUZE - DAGSOEP seizoensgebonden, vers bereid met zorg en smaakbalans	9.-
TOMATENSOEP MET BALLETTJES huisgemaakte, romige tomatensoep met zachte gehaktballetjes en een vleugje room	9.-
SCAMPI DU CHEF subtiel gegaard, afgewerkt met de signatuursaus van de chef	19.-
KAASKROKETTEN 2ST. luchtig krokant, met een smeuijge kern van gerijpte kaas	16.-
GARNAALKROKETTEN 2ST. goudbruine garnalkrokot met fijne garnalen	18.-
CARPACCIO VAN RUND fijn gesneden rundscarpaccio afgewerkt met rucola, Parmezaanse kaas en truffeldressing	19.-
VITELLO TONNATO dun gesneden kalfsgebraad geserveerd met een fluweelzachte tonijn-kapperssaus	19.-

Al onze voorgerechten worden geserveerd met vers brood en boter.



• HOOFDGERECHTEN •

MIX-GRILL	38.-
sappige mix van rund, souvlaki, kipfilet, spare-rib, zorgvuldig bereid	
TANDOORI KIP BROCHETTE	27.-
gegrild, geserveerd met een kruidige saus	
SPARE-RIBS	27.-
langzaam gegaard, met dips naar keuze: zoet, pikant of duo	
GEGRILDE STEAK (250G)	32.-
perfect gegrild, geserveerd met saus naar keuze	
RIBEYE (250G)	34.-
sappig en vol karakter, gegrild op punt	
FILET PUR	37.-
boterzachte ossenhaas, gebakken naar wens	
VARKENSHAASJE	28.-
sappig varkenshaasje met seizoensgroenten	
LAMSKROON	39.-
Rosé gebakken lamskroon, verfijnd met Provençaalse kruiden en seizoensgroenten	

Gebakken Champignons - Champignonroomsaus - Peppersaus - Natuursaus - Chef BBQ saus

Bij elk vleesgerecht is een saus naar keuze inbegrepen.

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade, frietjes of kroketten.



• CLASSICS •

RUNDSTOOFVLEES 24.-
traditioneel bereid, langzaam gegaard in een volle saus

KONINGINNENHAPJE (VOL-AU-VENT) 23.-
romige ragout van kip, champignons en gehaktballetjes in een krokant bladerdeegpasteitje

STEAK TARTAAR 28.-
vers gesneden rundstartaar, klassiek gekruid en geserveerd met toast en frisse garnituur

• VIS •

ZEEBAARS 28.-
gebakken zeebaarsfilet op de huid, begeleid door een lichte witte wijnsaus en fijne groentegarnituur

GEGRILDE ZALM 27.-
perfect gegrilde zalm met een frisse citroen-botersaus, geserveerd met seizoensgroenten

SCAMPI 34.-
zes scampi met keuze uit lookroomsaus, currysaus of chefsaus, diablosaus

SLIPTONG (GEBAKKEN) 27.-
lichtgebakken sliptong met boter en citroen, een klassieke en verfijnde smaak

KABELJAUW 32.-
malse kabeljauwfilet in een romige botersaus

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade, frietjes of kroketten.



• PASTA •

LINGUINI SCAMPI LE MIRAGE	24.-
in een romige, licht pikante saus	
LINGUINI KIP PESTO	25.-
zacht gegaard, afgewerkt met een romige basilicum-pesto	
PASTA VEGGIE	22.-
met kruidige tomatensaus, plantaardig gehakt, verse groenten en Italiaanse kruiden	
PASTA DIABLO MET SCAMPI	25.-
pasta met scampi en kruidige diablo-saus, vol smaak met een pittige toets	
PASTA TRUFFEL & STEAK	34.-
romige tagliatelle met truffelsaus, Parmezaan en perfect gebakken steak	
SPAGHETTI BOLOGNESE	19.-
SPAGHETTI CARBONARA	23.-
LASAGNE VEGGIE	23.-
LASAGNE BOLOGNESE	22.-

Al onze pasta's worden geserveerd met vers brood en boter.



• SALADE •

OCEAN SALADE	24.-
gerookte zalm, heilbot, calamares en scampi – geserveerd met tartaarsaus	
LE GRÈCE MÉDITERRANÉEN	24.-
gegrilde souvlaki, aubergine, calamares, feta en olijven, met tzatziki-dressing	
SALADE LE MIRAGE	26.-
lichte salade, verfijnd met kip, scampi en een huisgemaakte dressing	
SALADE CÉSAR DE LUXE	24.-
romeinse sla, croutons, parmezaan en huisgemaakte caesar-dressing	
SALADE KIP-MANGO	25.-
lichte salade met kip, sappige mango en huisgemaakte mango chutney	
SALADE GARNAALKROKET (2 STUKS)	25.-
ambachtelijke garnalkroketten, stijlvol geserveerd met salade en cocktailsaus	
GEITENKAASSALADE	22.-
SALADE KAASKROKETTEN	21.-

Al onze salades worden geserveerd met vers brood en boter.



• WOK •

Keuze uit rijst of noedels

- WOK MET KIP** 22.-
malse stukjes kipfilet gewokt met knapperige groenten in een oestersausje
- WOK MET SCAMPI** 24.-
gebakken scampi's in de wok met verse groenten, afgewerkt met een kruidige oosterse saus

• LUNCH •

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

- TOAST GEROOKTE ZALM** 15.-
met frisse kruidenkaas, rode ui en dille op krokant brood
- CLUB SANDWICH LE MIRAGE** 19.-
dubbele sandwich met kipfilet, sla, tomaat en cocktailsaus, geserveerd met frietjes en salade
- CROQUE-LE MIRAGE** 23.-
krokante croque met huisgemaakte vol-au-vent en een frisse toets van fruit
- CROQUE-MONSIEUR** 12.-
- CROQUE-MADAME** 14.-
- CROQUE-VIDEE** 16.-
- CROQUE-BOLOGNESE** 15.-

• BAR SNACKS •

- HOME MADE ZALM BRUSCHETTA** 16.-
huisgerookte zalm, frisse kruiden en citroen-roomsaus, geserveerd met salade
- CALAMARES MET TARTAARSAUS** 16.-
krokant gefrituurd, geserveerd met huisgemaakte tartaarsaus
- NACHO DELUXE** 15.-
met gesmolten kaas, guacamole, zure room en huisgemaakte salsa
- BORREL-SNACKS** 14.-
selectie van de chef, zorgvuldig samengesteld voor een verfijnde smaak



• BURGER •

AMERICAN BURGER	22.-
met sappig rundvlees, geserveerd met salade en frietjes	
MEXICAN BURGER	23.-
pittig gekruide burger met zuiderse toets	
VEGETARISCHE BURGER	22.-
krokant gebakken, geserveerd met een frisse dressing	

• KINDERMENU •

AMERICAN BURGER	14.-
met sappig rundvlees, geserveerd met salade en frietjes	
SPAGHETTI BOLOGNESE	14.-
met fijne pasta en zachte huisgemaakte saus	
SPARE-RIBS	17.-
malse ribs van het huis, geserveerd met frietjes	
VISSTICKS & FRIET	9.-
FRIKANDEL & FRIET	9.-
CHICKEN FINGERS & FRIET	9.-

Al onze burgers worden geserveerd met salade en frietjes.



• DESSERT •

TRIO LE MIRAGE huisgemaakt, verfijnd en met zorg bereid	14.-
TIRAMISU Klassiek bereid met romige mascarpone en een vleugje cacao	12.-
CRÈME BRÛLÉE fluweelzacht, met een krokant gekarameliseerd suikerlaagje	9.-
TARTE AUX POMMES ambachtelijk bereid met sappige appels en een goudbruine korst, ijs en slagroom	9.-
MOELLEUX AU CHOCOLAT luchtige chocoladecake met een warme, smeuïge vulling	12.-
COUPE VANILLE CLASSIQUE romig vanille-ijs, geserveerd met slagroom, met fruit	9.-
DAME BLANCHE romig vanille-ijs met warme chocoladesaus, afgewerkt met slagroom	10.-
NOCE ROYALE combinatie van walnoot- en pistache-ijs, afgewerkt met Braziliaanse noten en rijke karamelsaus	11.-
KINDER-IJSJE één bolletje vanille-ijs met kleurrijke toppings	5.-
BRUSSELSE WAFEL klassieke Brusselse wafel met poedersuiker, afgewerkt met fruit, ijs en chocolade	9.-

*Laat u verleiden door onze heerlijke desserts, van klassieke zoetigheden tot verfijnde creaties.
De perfecte afsluiter voor een geslaagde maaltijd.*



B E D A N K T

Wij waarderen het dat u vandaag het moment nam om bij ons te genieten. Aan de oevers van de Kleine Nete bieden wij u niet alleen verfijnde gastronomie, maar ook rust, comfort en beleving.

Wat is er nog meer te ontdekken?

Overnacht in stijl

Verblijf in ons charmant hotel – gelegen in een authentieke 17e-eeuwse watermolen met moderne voorzieningen. Comfort, rust & karakter.

Vergader of vier in stijl

Onze professionele zaal is geschikt voor 20 – 50 personen, voorzien van beamer, wifi en catering op maat.

Natuur & ontspanning

Wandel- of fietsroutes langs de rivier brengen u in het groen. Een moment van rust, midden tussen de bomen en het water.

Reserveer uw volgende bezoek

Wilt u een tafel reserveren, kamer boeken of zaal bespreken? Contacteer ons via telefoon, email of het contactformulier.

Wij kijken ernaar uit u opnieuw te verwelkomen.

Het team van De Watermolen & Le Mirage

PROEF. BELEEF. HERINNER.



De Watermolen

HOTEL • RESTAURANT • LOUNGE • ZAAL



BREAKFAST | LUNCH | DINNER