

**EATING  
@ PENTAHOTEL**



## Menu groupe 2020 pentahotel Liège

Merci de choisir le même menu pour tout le groupe et de prévenir à l'avance pour les végétariens et allergies alimentaires.

\*végétarien \*\* Végan

Crème de légumes du temps\*/\*\*

Salade frisée croquante au chèvre chaud, petits lardons fumés et granny Smith

Croquettes de fromage, mesclun de salade, copeaux de parmesan et crème balsamique\*

Hummus aux pois chiches et noix de cajou et grisini \*\*/\*

Gravelax de saumon sauce grelette au poivre rose et à l'aneth, blinis

\*\*\*\*\*

Aumônière de saumon aux « witloofs » duo de crevettes et émulsion safranée à l'aneth

Les traditionnels boulets « à la Liégeoise », bière de Jupille et sirop de Liège avec leurs frites

Burger de bœuf ou Burger végétar\*\*/\* Avec frites et salade

Rumsteak d'agneau au thym et au miel, bouquet de légumes et gratin dauphinois

Bowl végétar et sans gluten: riz brun, avocat, concombre, radis, oignons, coriandre,... \*/\*\*

\*\*\*\*\*

Carpaccio d'ananas au Rhum agricole et sorbet noix de coco \*/\*\*

Pain perdu au caramel beurre salé, crème anglaise et glace vanille « bourbon »

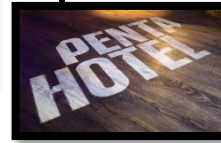
Le café « Liégeois » maison \*

Croustillant au chocolat et coulis aux fruits rouges \*

Pana cotta du chef \*

---

**EATING  
@ PENTAHOTEL**



---

## Group Menu 2020 pentahotel Liège

We kindly ask you to choose the same menu for the whole group and advise in advance for vegetarian or food allergies.

\*vegetarian dishes \*\*vegan dishes

Vegetable cream soup of the day\*/\*\*

Crispy salad with warm goat cheese, smoked bacon and Granny Smith

Cheese croquettes, salad mesclun, parmesan shavings and balsamic cream \*

Hummus with chickpeas, cashews, and grisini \*/\*\*

Salmon gravelax with pink pepper and dyle sauce, blinis breads

\*\*\*\*\*

Salmon pancake with "witloofs", shrimp duo and saffron emulsion with dill

The traditional "Liégeoise" meatballs, Jupille beer and Liège syrup with fries

Beef Burger or Vegan Burger \*/\*\* With fries and salad

Rumsteak of lamb with thyme and honey, bouquet of vegetables and gratin Dauphinois

Vegan and gluten-free bowl: brown rice, avocado, cucumber, radishes, onions, coriander,...\*/\*\*

\*\*\*\*\*

Pineapple cooked in a spicy rum syrup, served with coconut sorbet \*/\*\*

French toast with salted caramel butter, custard and vanilla ice cream "bourbon"

Homemade traditional café "Liégeois" \*

Chocolate entremets and red fruit coulis \*

Chef's Pana cotta \*