

• 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

Keuken	12:00 - 21:00
Bar	11:00 - 23:00
Ontbijt	Dagelijks van 07:00 tot 09:30

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.

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.



• MENU CLASSIQUE •

4 Gangen Menu

SCAMPI DU CHEF MET VERSE SALADE

Gegrilde scampi's afgewerkt met een geheime huisgemaakte look-roomsaus, geserveerd op een bedje van krokante seizoenssalade, verse kruiden en een subtiel vleugje citroen.

CHEFS DAGSOEP

Een fluweelzachte huisgemaakte soep op basis van verse champignons, afgewerkt met een scheutje room en een toets van nootmuskaat.

GEGRILDE ZALMFILET

Perfect gegaarde zalmfilet op de grill, geserveerd met knapperige Belgische frieten en een frisse gemengde salade. Afgewerkt met een fijne citroen-dillesaus voor een gebalanceerde en verfijnde smaakbeleving.

COUPE VANILLE

Een klassieke coupe van romige vanille-ijs, afgewerkt met slagroom, krokante nootjes en een vleugje chocoladesaus.

69.- p.p.

Wijnsuggestie:

De "Cal Y Canto Blanco" – een zachte, toegankelijke witte wijn met tonen van perzik en citrus.

Prijs: 5,5 euro per glas of 32 euro per fles.

Waarom?

Deze wijn biedt de frisse zuren die de rijke, romige look-roomsaus van de scampi mooi doorsnijden, en vormt een elegante match met de zalmfilet en de frisse tonen van de Coupe Vanille.



• CHEF'S FAVORIET •

4 Gangen Menu

BRUSCHETTA CLASSICA

Knapperig geroosterd brood belegd met een frisse mix van zongerijpte tomaten, rode ui, knoflook, basilicum en een scheutje olijfolie extra vierge.

SCAMPI DU CHEF

Gebakken scampi's in een romige look-roomsaus met een vleugje witte wijn, geserveerd met krokant brood om te dippen.

STEAK VAN HET HUIS

Perfect gebakken rundersteak naar keuze (*saignant, à point of bien cuit*), geserveerd met krokante frieten, een frisse salade en een saus naar keuze.

TRIO DE DESSERTS

Een verfijnde selectie van drie huisgemaakte lekkernijen: een mini-chocolademousse, een bolletje vanille-ijs en een stukje tiramisu.

69.- p.p.

Wijnsuggestie:

De "Cal Y Canto Full Red" – een ronde, rijpe rode wijn met kruidige toetsen, perfect om de sappige steak te begeleiden en tegelijk soepel genoeg om bij de bruschetta en scampi niet te overheersen.

Prijs: 5,5 euro per glas of 33 euro per fles.



• CHEF'S MENU •

4 Gangen Menu

URAMAKI JAPAN

Gemarineerde zalm met sesam, wakame en een frisse yuzu-dressing.
Een elegante smaakreis naar het hart van Japan.

CRÈME VAN BROCCOLI

Zijdezachte broccolisoup met een vleugje look en room.
Afgewerkt met krokante croutons en verse bieslook.

LAMSKROON MET CHEF'S SAUS

Perfect gegaarde lamskroon met huisgemaakte rozemarijnsaus.
Geserveerd met knapperige frietjes en frisse seizoenssalade.

TIRAMISU MET VERSE FRUITJES

Luchtige tiramisu met espresso en likeur,
vergezeld van kleurrijk, seizoensvers fruit.

69.- p.p.

Wijnsuggestie:

De "Poggiotondo Chianti – Toscane, Italië" – een authentieke Chianti met rood fruit, florale toetsen en subtiële houtinvloed, elegant bij het lamskroon en tegelijk verfijnd genoeg om de zachte smaken van de amuse en het frisse karakter van de broccoli-crème niet te verstoren.

Prijs: 54 euro per fles.



• APERO & LIQUOR •

Starter

Aperol Spritz	10.-	Limoncello	9.-
Pink Gin Spritz	13.-	Limoncello Spritz	12.-
Martini Bianco	9.-	Campari	9.-
Martini Rosso	10.-	Bailey	9.-
Kirr	9.-	Sambuca	9.-
Kirr Royal	11.-	Ricard	9.-

• COCKTAILS •

Cocktails & Mocktails

Mojito Rouge Royale <i>Aardbei Mojito</i>	16.-	Virgin Mojito <i>Alcoholvrije Mojito</i>	15.-
Mojito Classique Suprême <i>Klassieke Mojito</i>	15.-	Mojito Rouge Éléance <i>Strawberry Mojito Mocktail</i>	15.-
Bailey's Velvet Martini <i>Bailey's Martini</i>	16.-	Golden Sunset <i>Bailey's Martini</i>	15.-
L'Étoile Passion <i>Pornstar Martini</i>	15.-	L'Évasion Blanche <i>(Citroen-Gember Spritz)</i>	15.-
Espresso Martini <i>Koffie Martini</i>	15.-		
Negroni <i>Gin, Vermout & Campari</i>	15.-		



• FRISRANKEN •

Coca Cola / zero	4.-
Fanta	4.-
Red Bull	5.-
Tönnisteiner	4.-
<i>citroen / orange / vruchtenkorf</i>	
Royal Bliss	4.-
<i>tonic / agrum / bitter lemon</i>	
Minute Maid	4.-
<i>appelsien / appelsap / appelkers</i>	
Water	0,3ml 3.-
<i>bruissend / plat</i>	0,5ml 5.-

• KOFFIE | THEE •

Espresso	3.-
Koffie	4.-
Cappucino Café Latte	4,5.-
Chocolat Chaud Traditionnel	4.-
Thé Sélection Maison	4.-
<i>Earl Grey, Groene Thee, Kamille, Bosvruchten, Jasmijn, Munt, Rooibos</i>	
Verse Munt Thee	5.-
Irish Coffee	9.-
French Coffee	9.-
Italian Coffee	9.-

• BIER •

Starter

Estrella Damm	3.-	Cornet	5.-
Deugeniet	3.-	Duvel	3.-
Kriekenbier	4.-	Karmeliet	4.-
Tempelier Strong Blond	5.-	Corsendonk Agnus	5.-
Corsendonk Dubbel	5.-	Desperados	5.-
Sint - Gummarus Tripel	5.-	Blanche Namur	5.-
Leffe Blond 0,0%	5.-	Carlsberg 0,0%	5.-



• WIJNEN •

Wit

ÖSTERREICH – WEINGUT NIGL ‘FREIHEIT’ – KREMSTAL

FRISSE, MINERALE GRÜNER VELTLINER MET EEN LEVENDIG KARAKTER EN FIJNE KRUIDIGHEID.

48.- per fles

FRANCE – DOMAINE MILLET-ROGER SANCERRE – LOIRE

Elegante Sauvignon Blanc met citrus, witte bloemen en een verfijnde mineraliteit.

57.- per fles

ITALIA – ANTONELLA CORDA VERMENTINO DI SARDEGNA

Zonnige, aromatische witte wijn met tonen van citrus, amandel en mediterrane kruiden.

58.- per fles

‘RUSSIAN RIVER VALLEY’ – FOLIE À DEUX

Rijke, volle Chardonnay met tonen van rijp tropisch fruit, vanille en een zachte houttoets.

58.- per fles

ESPAÑA – SHAYA ‘HABIS’ – RUEDA

Diepe, complexe Verdejo van oude wijnstokken met smaken van perzik, amandel en minerale frisheid.

67.- per fles

SELECTIE WIJN

Cal Y Canto Full Red

Ronde rode wijn met smaken van rijpe bessen en een vleugje kruidigheid.

5,5.- per glas
33.- per fles

Cal Y Canto Blanco

Zachte, toegankelijke witte wijn met tonen van perzik en citrus.

5,5.- per glas
32.- per fles

Cal Y Canto Rosado

Frisse en fruitige rosé met aroma's van aardbei en framboos.

6.- per glas
33.- per fles

Rood

ROCKY GULLY – FRANKLAND RIVER – AUSTRALIË

Levendige en sappige rode wijn met tonen van rood fruit, kruiden en een frisse afdronk.

47.- per fles

DOMAINE DE LA ROCHETTE – MONTAGNE DE CRA – FRANKRIJK

Fijne Pouilly-Fumé met minerale frisheid, citrusaroma's en elegante structuur.

59.- per fles

POGGIOTONDO CHIANTI – TOSCANE – ITALIË

Authentieke Chianti met rood fruit, florale toetsen en een subtiele houtinvloed.

53.- per fles

MARTINEZ LACUESTA ‘RESERVA’ – RIOJA – SPANJE

Gerijpte Rioja met complexe aroma's van kers, leer en vanille. Elegant en evenwichtig.

54.- per fles

CHÂTEAU GLORIA – ST. JULIEN – FRANKRIJK

Klassieke Bordeaux met diepgang en finesse. Donker fruit, cederhout en zijdezachte tannines.

98.- per fles

E. PIRA & FIGLI – LANGHE – PIEMONTE, ITALIË

Prachtige Nebbiolo met florale elegantie, rood fruit en een delicate kruidigheid.

74.- per fles



• CAVA & CHAMPAGNE •

Huis Cava

España - Cava Arte Latino

8.- per glas

48.- per fles

Huis Champagne

Champagne Paul Dangin 'Cuvée Carte d'Or

14,5.- per glas

65.- per fles

Moët & Chandon Impérial Brut

levendig en elegant, met tonen van groene appel, citrus en brioche

89.- per fles

Champagne Thiénot Brut

licht en verfijnd, met tonen van citrus, witte bloemen en een zachte mousse

77.- per fles

Laurent-Perrier Cuvée Rosé

fris en intens, met aroma's van rood fruit en een elegante mineraliteit

149.- per fles

Veuve Clicquot Yellow Label

krachtig en fris, met tonen van citrus, brioche en een elegante mousse

99.- per fles

Dom Pérignon Vintage '15

complex, citrus, witte bloemen, geroosterde noten en minerale frisheid

399.- per fles

PRESTIGE SELECTIE

Hennessy XO

75.-

Macallan 18

80.-

Johnnie Walker Blue Label

65.-

Beluga Noble

29.-

• STERKE DRANKEN •

Jack Daniel's

15.-

Hennessy V.S

13.-

Jameson

12.-

Martell V.S.

12.-

Chivas Regal

13.-

Ararat Brandy

12.-

Bacardi Spiced / Carta Blanca / Negra

10.-



• VOORGERECHTEN •

CHEF'S KEUZE - DAGSOEP

14.-

seizoensgebonden, vers bereid met zorg en smaakbalans

TOMATENSOEP MET BALLETTJES

10.-

huisgemaakte, romige tomatensoep met zachte gehaktballetjes en een vleugje room

SCAMPI DU CHEF

21.-

subtiel geeraard, afgewerkt met de signatuursaus van de chef

KAASKROKETTEN

17.-

luchtig krokant, met een smeuïge kern van gerijpte kaas

GARNAALKROKETTEN

22.-

goudbruine garnaalkroketter met fijne garnalen

CARPACCIO VAN RUND

23.-

fijn gesneden rundscarpaccio afgewerkt met rucola, Parmezaanse kaas en truffeldressing

VITELLO TONNATO

23.-

dungesneden kalfsgebraad geserveerd met een fluweelzachte tonijn-kapperssaus

Al onze voorgerechten worden geserveerd met vers brood en boter.



• HOOFGERECHTEN •

MIX-GRILL	42.-
sappige mix van rund, souvlaki, kipfilleten spare-rib, zorgvuldig bereid	
TANDOORI KIP BROCHETTE	29.-
gegrild, geserveerd met een kruidige saus	
SPARE-RIBS	34.-
langzaam gegaard, met dips naar keuze: zoet, pikant of duo	
GEGRILDE STEAK (250G)	34.-
perfect gegrild, geserveerd met saus naar keuze	
RIBEYE (250G)	38.-
sappig en vol karakter, gegrild op punt	
SAUS NAAR KEUZE	
Gebakken Champignons - Champignonroomsaus - Peppersaus - Natuursaus - Chef BBQ saus	

• CLASSICS •

RUNDSTOOFVLEES	28.-
traditioneel bereid, langzaam gegaard in een volle saus	
KONINGINNENHAPJE (VOL-AU-VENT)	28.-
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	33.-
gebakken zeebaarsfilet op de huid, begeleid door een lichte witte wijnsaus en fijne groentegarnituur	
GEGRILDE ZALM	32.-
perfect gegrilde zalm met een frisse citroen-botersaus, geserveerd met seizoensgroenten	
SCAMPI	34.-
zes scampi, sauzen keuze uit lookroom, curry, chefsause	
VANGST VAN DE DAG	33.-
verse vis, vraag naar de vissoort van vandaag!	

Saus naar keuze is inbegrepen bij elk vlees gerecht.

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade en frietjes.



• WOK •

Geserveerd met rijst

- | | |
|--|------|
| WOK MET KIP | 27.- |
| malse stukjes kipfilet gewokt met knapperige groenten in een licht pikante Aziatische saus | |
| WOK MET SCAMPI | 29.- |
| gebakken scampi's in de wok met verse groenten, afgewerkt met een kruidige oosterse saus | |

• PASTA •

- | | |
|--|------|
| LINGUINI SCAMPI LE MIRAGE | 27.- |
| in een romige, licht pikante saus | |
| LINGUINI KIP PESTO | 25.- |
| zacht gegaard, afgewerkt met een romige basilicum-pesto | |
| PASTA VEGGIE | 25.- |
| met kruidige tomatensaus, plantaardig gehakt, verse groenten en Italiaanse kruiden | |
| SPAGHETTI BOLOGNESE | 23.- |
| SPAGHETTI CARBONARA | 25.- |
| LASAGNE VEGGIE | 25.- |
| LASAGNE BOLOGNESE | 24.- |

• SALADE •

- | | |
|---|------|
| OCEAN SALADE | 26.- |
| gegrilde zalm, heilbot, calamares en scampi – geserveerd met tartaarsaus | |
| LE GRÈCE MÉDITERRANÉEN | 25.- |
| gegrilde souvlaki, aubergine, calamares, feta en olijven, met tzatziki-dressing | |
| SALADE ROYALE | 27.- |
| op een bedje van rucola, sla, komkommer, radijs en huisgemaakte cocktailsaus | |
| SALADE CÉSAR DE LUXE | 27.- |
| romeinse sla, croutons, parmezaan en huisgemaakte caesar-dressing | |
| GEITENKAASSALADE | 25.- |
| SALADE KAASKROKETTEN | 22.- |

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



• LUNCH •

12:00 - 14:00

VITELLO TONNATO LUNCH	19.-
licht voorgerecht van kalfsvlees met tonijnsaus, kappertjes en rucola	
TOAST GEROOKTE ZALM	13.-
met frisse kruidenkaas, rode ui en dille op krokant brood	
CLUB SANDWICH LE MIRAGE	14.-
dubbele sandwich met kipfilet, sla, tomaat en cocktailsaus, geserveerd met frietjes en salade	
CROQUE-MONSIEUR	16.-
CROQUE -MADAME	19.-
CROQUE-LE MIRAGE	23.-

• BAR SNACKS •

HOME MADE ZALM BRUSCHETTA	22.-
huisgerookte zalm, frisse kruiden en citroen-roomsaus, geserveerd met salade	
CALAMARES MET TARTAARSAUS	16.-
krokant gefrituurd, geserveerd met huisgemaakte tartaarsaus	
NACHO DELUXE	27.-
met gesmolten kaas, guacamole, zure room en huisgemaakte salsa	
BORREL-SNACKS	25.-
selectie van de chef, zorgvuldig samengesteld voor een verfijnde smaak	

• ONTBIJT •

BUFFET 24.-



• BURGER •

AMERICAN BURGER

23.-

met sappig rundvlees, geserveerd met salade en frietjes

MEXICAN BURGER

22.-

pittig gekruide burger met zuiderse toets

VEGETARISCHE BURGER

22.-

krokant gebakken, geserveerd met een frisse dressing

• KINDERMENU •

AMERICAN BURGER

16.-

met sappig rundvlees, geserveerd met salade en frietjes

SPAGHETTI BOLOGNESE

15.-

met fijne pasta en zachte huisgemaakte saus

SPARE-RIBS

19.-

malse ribs van het huis, geserveerd met frietjes

VISSTICKS & FRIET

11.-

FRIKANDEL & FRIET

11.-

CHICKEN FINGERS & FRIET

15.-

Al onze burgers worden geserveerd met salade en frietjes.



• DESSERT •

TRIO DE PÂTISSERIES MAISON huisgemaakt, verfijnd en met zorg bereid	17.-
TIRAMISU klassiek bereid met romige mascarpone en een vleugje cacao	14.-
CREME BRÛLÉE fluweelzacht, met een krokant gekarameliseerd suikerlaagje	14.-
TARTE AUX POMMES ambachtelijk bereid met sappige appels en een goudbruine korst, ijs en slagroom	14.-
MOELLEUX AU CHOCOLAT luchtige chocoladecake met een warme, smeugige vulling	15.-
COUPE VANILLE CLASSIQUE romig vanille-ijs, geserveerd met slagroom, met fruit	12.-
DAME BLANCHE romig vanille-ijs met warme chocoladesaus, afgewerkt met slagroom	13.-
NOCE ROYALE combinatie van walnoot- en pistache-ijs, afgewerkt met Braziliaanse noten en rijke karamelsaus	14.-
KINDER-IJSJE één bolletje vanille-ijs met kleurrijke toppings	9.-

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

PROEF. BELEEF. HERINNER.



De Watermolen

HOTEL • RESTAURANT • LOUNGE • ZAAL



BREAKFAST | LUNCH | DINNER