



# La Confluence

CUISINE LOCALE ET DURABLE

# BOISSONS

## APÉRITIFS

Apéritif Maison	10.00
Florange dry - Apéritif namurois à base de vin blanc	08.00
Pastis Mr. Hubert	08.00
Bulles belges du moment	11.00
Vin blanc demi-sec - Vin de liège, Notes blanches	07.00
Vin rouge doux herbacé	07.00
Kir Vin fruits rouges ou verveine	08.00
Kir Bulles fruits rouges ou verveine	11.00
Vermouth Maître Pierre blanc ou rouge	07.00
Val-Dieu - Dans l'esprit d'un Cointreau	08.00

## COCKTAILS

Negroni à la Arduenna - Bitter, gin, vermouth	11.00
Planteur - Rhum, jus pomme-fraise	12.00
Rhubarbe - Vodka, cordial rhubarbe, liqueur à la rose	12.00
Hibiscus - Vodka infusé d'hibiscus, citron, citronnade	12.00
Sureau - Gin au sureau, basilic, miel, pétillant	12.00
<i>En saison, dès le 15/05</i>	
Fraise - Rhum brun, purée de fraise, sirop au thym	12.00
Cerise - Rhum blanc, liqueur de cerise, citron	12.00
Concombre - Gin, vermouth blanc, jus concombre-céleri	12.00

## G & T

Arduenna Gin - Sapin, sureau, mirabelle	13.00
Tropez Gin - Lavande, thym, romarin	13.00
Mr. Hubert Botanical - Un classique	13.00
Giardini di Palermo - Mandarine verte, cédrat	13.00
Waterloo Gin - Oak Vieilli en fût de chêne	14.00

## AU FÛT

La NID by Bertinchamps 5.2° 25cl	04.00
Philomène florale 5.5° 25cl	05.50
Paix dieu 10° 25cl	05.50
Bertinchamps bl. Pamplemousse 5° 25cl	04.50
<i>Nos bières au fût sont aussi disponible en 33cl</i>	

## MOCKTAILS

Mocktail du moment	09.00
Homemade Lemonade - citron	06.00
Homemade Lemonade - du moment	07.00
Hibiscus-Framboise Fizz	09.00
Arduenna GinZero & Tonic	11.00

## AUTRES BIÈRES

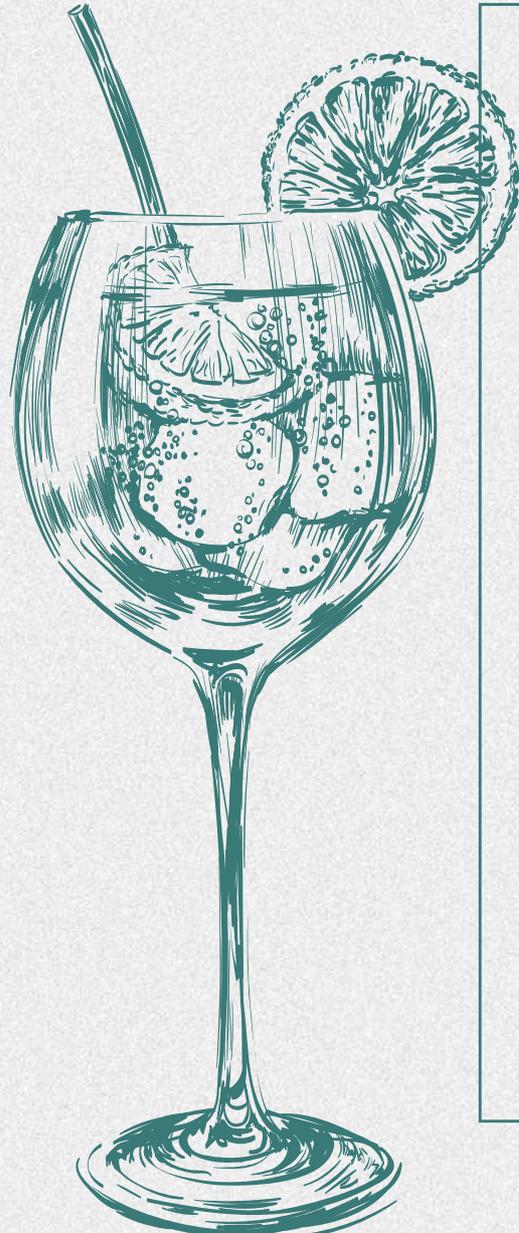
Mr. Tumulus 4.9°	05.30
To Touille Triple épicée 8.5°	06.00
Framboizette 5.6°	05.50
Philomène Phi 4.5°	05.50
Philomène Céleste Triple Dorée 10.5°	07.00
Vulpio Blonde 5°	06.00
Vulpio Ambrée 8.2°	06.00
Bertinchamps Triple 50cl 8°	08.00
Bertinchamps Passion 0.0°	05.00
Orval jeune 6.2°	06.50
Orval vieux 12 à 24 mois 6.2°	08.00
Houpe 7.5°	06.00
Bon Secours Brune 8.0°	06.00

## SOFTS

BRU plate/pétillante 25cl	03.00
BRU plate/pétillante 50cl	05.00
BRU plate/pétillante 100cl	07.00
by Mr. Hubert	
Eaux au houblon bergamote-romarin / citron-gingembre 25cl	03.80
Limonades	
Tonic / cola-citron vert / citron-menthe / gingerbeer-hibiscus / Iced Tea vert-menthe / Iced Tea maté-citron 25cl	04.00
Jus by Upigny pomme / pomme-rhubarbe / pomme-fraise / pomme-cerise / pomme-poire 30cl	03.80
by Ritchie cola zero / grapefruit-ananas 27.5cl	04.30

# LET'S SPRITZ

TOUTES LES CRÉATIONS SONT À 12.00



Mr. Hubert Spritz – Le classique Orange

Sprezza – Nero d'avola & amande amère

Hugo – Liqueur de sureau

Limoncello – Liqueur de citron

Concombre – Liqueur de concombre, Infusion thé froid

**En saison dès le 15/05**

Fraise – Gin à la purée de fraise, cordial poivre rose

Framboise – Vodka infusé estragon, purée de framboise

Abricot – Rhum blanc à la purée d'abricot



DU 02 MAI AU 31 AOÛT

*Les Sens du Goût* X

**La Table  
de Rougemont**  
CUISINE LOCALE ET DURABLE

### **Une Saison Éphémère à la Terrasse de Rougemont – Une Expérience Signée Les Sens du Goût**

Lorsque les beaux jours s'installent, la Terrasse de Rougemont s'éveille pour une saison éphémère, offrant un cadre exceptionnel où nature et gastronomie se rencontrent. Nichée au cœur d'un paysage enchanteur, cette terrasse devient le théâtre d'une expérience culinaire unique orchestrée par Les Sens du Goût.

À travers une carte raffinée et inspirée par la saison, notre équipe met à l'honneur des produits frais et locaux. Chaque plat raconte une histoire, un équilibre parfait entre authenticité et modernité, pour éveiller vos papilles et vous faire vivre un instant suspendu hors du temps.

**PARTAGER**

Tapenade du moment et focaccia croustillante	14.00
Fromage de chez nous et coppa	16.00
Pépites de poulet croustillant, mayo au pesto	16.00
Flammekueche - Oignons & lardons	15.00

**LES ENTRÉES**

<b>Chorizo, asperges vertes, oeuf parfait</b> <i>Vin : Domaine magnaud, pure colombar - 7.00</i>	18.00/24.00
<b>Frisé aux gésiers, vinaigre de framboise</b> <i>Vin : Claude vialade, carignan 100 ans d'âge - 7.00</i>	18.00/24.00
<b>Croquettes de fromage affiné, salade</b> <i>Vin : Domaine terres georges, et cetera - 6.50</i>	17.00/23.00
<b>Asperges à la flamande, lait fermenté</b> <i>Vin : Domaine pique-basse, atypique - 7.00</i>	18.00/24.00

**LES CLASSIQUES**

<b>Boulettes à la sauce moutarde &amp; miel, salade</b> <i>Vin : Domaine terres georges, et cetera - 6.50</i>	23.00
<b>Tofu fumé &amp; chou-fleur comme un curry masala</b> <i>Vin : Boccantino, primitivo - 6.00</i>	22.00
<b>Véritable vol au vent</b> <i>Vin : Boccantino, pinot grigio - 6.00</i>	25.00
<b>Burger de boeuf, coppa de boeuf, balsamique</b> <i>Vin : Domaine constant-duquesnoy - so rhon! - 7.00</i>	23.00
<b>Pain de viande au fromage, salade</b> <i>Vin : Produttori di manduria, negroamaro - 7.00</i>	25.00

**LES PÂTES**

<b>Tagliatelle à la volaille, fromage bleu, roquette</b> <i>Vin : Domaine de l'audis, saumur champigny - 7.00</i>	22.50
<b>Tagliatelle crémeuses au chorizo et asperges vertes</b> <i>Vin : Produttori di manduria, negroamaro - 7.00</i>	24.00
<b>Ravioli aux épinards, tombé d'épinards</b> <i>Vin : Domaine du négreaud, sauvignon "boisé" - 6.00</i>	23.50

**LES VIANDES**

<b>Oiseau sans tête de chez Sébastien</b>	26.00
<b>Pièce de boeuf mariné au pastrami</b>	30.00
<b>Tomahawk de porc en basse température (350gr)</b>	32.00
<i>Vin fruité : Claude vialade, carignan 100 ans d'âge - 7.00</i>	
<i>Vin charnu : Domaine Maupas, l'indésirable - 7.00</i>	

**Toutes nos viandes sont accompagnées de polenta croustillante, ail noir et d'échalotes au vin rouge et d'une poêlée de légumes de nos partenaires maraîchers.**

**LES POISSONS**

<b>Marée du jour</b>	26.00
<b>Truite saumonée</b>	29.00
<b>Sole calibre 3</b>	34.00
<i>Vin minéral : Weingut seehof, riesling - 7.00</i>	
<i>Vin rond : Vin de liège, eolides - 7.00</i>	

**Tous nos poissons sont accompagnés d'une déclinaison de pois, purée mousseline aux herbes et d'une poêlée de légumes de nos partenaires maraîchers.**

**POUR LES ENFANTS**

<b>Tagliatelle, sauce bolognaise</b>	15.00
<b>Boulettes du moment, frites, salade</b>	15.00
<b>Steak haché, frites, salade</b>	15.00
<b>Nos poulycros, frites, salade, sauce barbecue</b>	15.00
<b>Nos fishsticks, frites, salade, sauce tartare</b>	15.00

**De manière à garder un service harmonieux et de qualité, nous vous demandons de vous limiter à un choix maximum de 4 entrées et 4 plats pour des tables à partir de 8 personnes.**

# UN CADRE ENCHANTEUR POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS

La Confluence est le lieu idéal pour célébrer vos moments uniques. Que ce soit un anniversaire, une réunion de famille ou tout autre événement spécial, notre restaurant offre une ambiance chaleureuse et raffinée, parfaite pour immortaliser des souvenirs inoubliables.



## PARTICULIERS

Célébrez vos événements privés dans un cadre élégant. Mariages, anniversaires, nous offrons un espace privatisé, une cuisine raffinée et un service sur-mesure pour des moments inoubliables.



## CONFÉRENCE

Organisez vos conférences dans notre restaurant, alliant confort et élégance, avec espace privatisé, cuisine d'exception et service personnalisé.



## WALKING DINNER

Réception debout avec une sélection de bouchées gastronomiques et boissons assorties, idéal pour les événements de networking.

## PLUS DE DÉTAILS À PROPOS DE NOS SERVICES

À La Confluence, nous comprenons que chaque entreprise a des besoins spécifiques. C'est pourquoi nous proposons des événements sur mesure et des formules dès 70€. Que ce soit pour un repas d'affaires ou une grande réception, notre équipe s'engage à rendre chaque moment unique. Pour toute demande de devis, contactez [info@la-confluence.be](mailto:info@la-confluence.be).

# La Table de Rougemont

CUISINE LOCALE ET DURABLE

REJOIGNEZ-NOUS

## BRUNCH

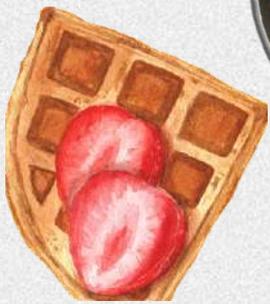
CHAQUE DIMANCHE

!!! FORMULE TOUT COMPRIS À 70€ !!!

DE 11H30 À 16H30

BULLES À L'APÉRO, VIN, EAU, BOISSON CHAUDE  
VIENNOISERIES - PAINS + TARTINADES - OEUFS  
COINS ACCOMPAGNEMENTS FROIDS - PLATS MIJOTÉS  
VARIÉTÉS DE VIANDES & POISSONS CUITES À LA MINUTE  
FROMAGES - COIN GOURMANDISE

CHEM. DU BEAU VALLON 45,  
5170  
PROFONDEVILLE



Merci de votre confiance !

Nous sommes ravis de vous avoir accueilli(e) et espérons que vous avez passé un agréable moment en notre compagnie. Chaque plat a été préparé avec passion et attention, dans l'espoir de vous offrir une expérience unique.

Au plaisir de vous revoir bientôt !

Un grand merci à nos producteurs et artisans.

**La Confluence**  
CUISSINE LOCALE ET DURABLE