



## NOS PLANCHES

---

- |  |            |
|--|------------|
| <b>LA PLANCHE APÉRITIVE</b><br>(pour 2 pers) planche mixte avec une sélection de charcuterie et fromages régionaux, accompagnée de pain.                             | <b>21€</b> |
| <b>LE PLATEAU RACLETTE</b><br>(pour 2 pers) Planche de fromages : Fromages à raclette, Maredsous et Chimay et sélection de charcuterie, crudités et pommes de terre. | <b>33€</b> |
| <b>LE PLATEAU PIERRADE</b><br>(pour 2 pers.) Assortiment de différentes viandes (porc, boeuf, volaille , chipolata, etc.) (600gr), crudités et pommes de terre.      | <b>35€</b> |

## NOS VINS A EMPORTER

---

- |   |            |
|---|------------|
| <b>CÔTÉ BLANC</b><br>Pinot Gris d'Alsace, Kuehn (2022)                    | <b>16€</b> |
| Morandé Gewurtztraminer (2018)  | <b>18€</b> |
| Côtes-du-Rhône, "Caprices d'Antoine Ogier" (2022)                         | <b>21€</b> |
| <b>CÔTÉ ROUGE</b><br>Pinot Noir d'Alsace, Bio, Kuehn- Ammerschwihr (2022) | <b>16€</b> |
| Château Les Aublines, Blaye Côtes de Bordeaux (2019)                      | <b>18€</b> |
| Paololeo Primitivo di Manduria DOC, Italie (2018)a                        | <b>21€</b> |

## COMMENT COMMANDER ?

---

**RÉSERVATION OBLIGATOIRE SOIT PAR TÉLÉPHONE (071/23 24 33)  
SOIT PAR EMAIL: RESERVATION@LABRASSERIEDESLACS.BE**

Merci de commander vos plats au plus tard 24h à l'avance.