



## EN FACE DE L'ÎLE

*Restaurant-Cuisine d'artisan*

Reservation conseillée au +32(0)82.222.063

[www.lessorbiers.be](http://www.lessorbiers.be)





## EN FACE DE L'ÎLE

**Restaurant-Cuisine d'artisan**

*" Comme une histoire que l'on raconte  
de la terre à l'assiette "*

Les plats sont cuisinés avec les produits du terroir issus d'une agriculture paysanne, locale ou biologique. Certains produits sont récoltés directement dans le potager naturel et dans les ruches des Sorbiers. Le restaurant « En Face de l'Île » vous propose une cuisine d'artisan lisible, juste et réconfortante.

Toutes nos boissons et vins portant  
l'indication  sont issus d'une production biologique

Toutes nos boissons et vins portant  
l'indication  sont issus de la production belge

La liste des allergènes est disponible sur demande

# Nos fournisseurs

Nos fournisseurs sont des professionnels locaux, respectueux de leur environnement et amoureux de leurs produits.

## **Ferme Champignol à Surice**

Marie Etienne cultive la terre en mode biologique, avec passion et respect. Il propose du beurre et du fromage au lait cru et une grande diversité de légumes de saison.

## **Elevage bio de Frumont à Onhaye**

Jérôme Degroot élève volailles et boeufs dans le respect, ses produits sont savoureux et sains.

## **Jardin de la grelinette à Sorinne**

Eric Brossart est un maraîcher agro-écologique respectueux de la biodiversité. Spécialisation en anciennes variétés de tomates qui éveillent nos 5 sens.

## **Chocolaterie Sigoji à Ciney**

Chocolaterie familiale et artisanale. Euphrasie Mbamba met à l'honneur les fèves de la plantation familiale du Cameroun dans une philosophie fair trade.

## **Château de Bioul à Anhée**

Vanessa Vaxelaire cultive 12 ha de vignes plantées autour du château familial en Bio et Biodynamie. C'est tout le terroir du Nord mis en bouteille.

## **Ferme Censier à Doische**

Jean-Yves Censier et sa soeur ont à coeur de poursuivre la tradition familiale en offrant des oeufs frais de poules bio ainsi qu'une délicieuse viande d'agneau.

## **Ardennes bovin à Perwez**

Mathieu Perreaux. Des agriculteurs wallons, réunis en coopérative, produisent de la viande de boeuf dans des fermes familiales et respectueuses de l'environnement.

## **Les lutins à Anthée**

De la vache au cornet de glace, un homme, Denis Kairet. Une histoire, un métier, une passion pour un pur partage gourmand de saveurs et de terroir.

## **Maison Noirhomme à Lambusart**

Depuis plus de 30 ans, Armand Leloup est spécialisé dans la pâte feuilletée artisanale. Beurre authentique, farines naturelles et eau pure. L'amour du bon.

## **Café Dabin à Bruxelles**

Emmanuel Dabin fait des choix osés et irréversibles, telle est sa conviction en tant qu'artisan créateur de cafés et agronome engagé. Dégustez ses crus « de la terre à la tasse »

## **Ingrédients du monde à Mons**

Rudy Smolarek c'est 30 années de passion avec les producteurs et chefs. Il importe des épices et ingrédients de petits producteurs et crée des mélanges d'épices.

## **Ferme de la Sauvenière à Montilliez**

Valérie et François Vandenbulcke préparent des spécialités issues de canards élevés et gavés traditionnellement au maïs grain entier.

# La Carte du moment

## À la carte

**Du vendredi soir au dimanche midi**

Cuisine d'artisan à base de produits  
locaux et de saison

**42 €**

## Menu enfant

Suprême de volaille ou steack haché,  
frites et légume de saison

**15€**



## Bar

**Toute la semaine**

Ouvert de 12h00 et 21h00

# À la carte

Vendredi soir, samedi midi et soir, et dimanche midi

Plat seul  
30 €

Entrée - Plat  
34 €

Plat - Dessert  
32 €

Entrée - Plat - Dessert  
42 €

Entrée - Plat - Fromage - Dessert  
51 €

## Entrées

Terrine de gibier, texture de coing, toast de brioche

---

Poireaux confits, mousseline de courge, anguille fumée, trompettes de la mort croustillantes

---

## Plats

Joue de bœuf confite, garniture bourguignonne, purée de pommes de terre au beurre de ferme

---

Gnocchis au charbon végétal, chou vert braisé, émulsion au parmesan avec ou sans poisson

---

## Fromages

Assiette de fromages fermiers et marmelade d'orange de Frejyr (disponible à la place du dessert +5€)

---

## Desserts

Comme une tatin, pomme fondante au caramel beurre salé, feuilleté croquant, crème crue

---

Physalis et kumquat confit, espuma chocolat blanc, "sponge cake", noisette, glace au yaourt

---