

# EN FACE DE L'ILE

RESTAURANT - BAR

Reservation conseillée au +32(0)82.222.063

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

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



En Face de l'Île, le restaurant des Sorbiers, où notre chef Mika vous propose une cuisine locavore. Dégustez 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 sur place dont nos herbes aromatiques et notre miel issu de nos ruches.


Suivez-nous sur nos réseaux:


En face de l'île



@enfacedelile



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

- 1 Ferme Champignol à Surice (15 km)**  
Marie et Dimitri cultivent la terre en mode biologique, avec passion et respect. Ils proposent du beurre et du fromage au lait cru et une grande diversité de légumes de saison.
- 2 Elevage bio de Frumont à Onhaye (12 km)**  
Emilie et Jérôme Degroot élèvent volaille et bœuf dans le respect, leurs produits sont savoureux et sains.
- 3 Ferme Censier à Doische (12 km)**  
Florence et Pierre-Yves ont à cœur de poursuivre la tradition familiale en offrant des œufs frais de poules bio ainsi qu'une délicieuse viande d'agneau.
- 4 Les pommes de terre de Gérin (12 km)**  
Thibault et Charlène, tous deux enfants d'agriculteurs, cultivent plusieurs variétés (Annabelle, Bintje, Charlotte, Corne de Gatte, Nicola mais aussi Allians, Franceline ou Ratte).
- 5 Pisciculture du Chêneau à Annevoie (27 km)**  
Florent nous fournit en truites fraîches et truites fumées toute l'année. Sa spécialité, ce sont ses truites fumées au bois de hêtre, une opération entièrement réalisée dans l'atelier de Godinne.
- 6 L&L Plaquette à Mesnil-Saint-Blaise (5,5 km)**  
Travaillant tant sur les beurres, sur la ferme, sur le commerce et à la production, Lionel garde un œil actif et attentif sur toutes les différentes étapes du processus de fabrication d'un bon beurre.
- 7 Ferme de Waulx à Anseremme (12,7 km)**  
La ferme de Waulx est une ferme à cour pluricentenaire où Rodrigue nous fournit en céréales.
- 8 Salaisons du Pont d'Amour à Dinant (17 km)**  
Laurence, Valérie, Véronique et Perrine mettent tout en œuvre pour garantir une qualité supérieure de leurs produits (salaisons à l'ancienne avec une fleur qui apporte au produit son goût unique et son caractère, signature de l'artisanat de qualité).
- 9 Délices du tunnel à Vireux-Molhain (16 km)**  
Romuald cultive des champignons et chicons de terre sous tunnel.
- 10 Fromagerie de Sommière (16,8 km)**  
Antoine et Alice fabriquent le fromage 'Le Sommière' qui est un fromage artisanal au lait cru de vache. Leur but est de perpétuer la tradition familiale.
- 11 Les lutins à Anthée (14 km)**  
De la vache au cornet de glace, un couple, Denis et Ariane. Une histoire, un métier, une passion pour un pur partage gourmand de saveurs et de terroir.
- 12 Ferme de la Sauvenière à Montilliez (29 km)**  
Valérie et François Vandembulcke préparent des spécialités issues de canards élevés et gavés traditionnellement au maïs grain entier.
- 13 Ferme de la couture à Florennes (25 km)**  
La ferme de la Couture est une ferme familiale qui propose des fruits et légumes de saison, des produits locaux et des produits de terroir de l'Entre Sambre et Meuse.
- 14 Boucherie Wairy à Hastière-Lavaux (7,7 km)**  
Ouverte depuis 1985, la boucherie familiale de Michel Wairy propose des produits artisanaux et traditionnels.
- 15 Le champ de fraises à Profondeville (31 km)**  
Annette cultive ses délicieuses fraises en pleine terre au "Champ des Fraises".
- 16 Les 4 fermes à Jauchelette (76 km)**  
Les 4 Fermes est une association de quatre jeunes agriculteurs qui ont décidés de cultiver la terre d'une manière respectueuse de l'environnement. Nous nous y fournissons en graines (quinoa, etc.)
- 17 Les cocottes bio (13,5 km)**  
Producteur de fromage et de glace au lait de chèvre bio élevée directement sur leur exploitation.
- 18 Le safran d'ij à Hermeton-sur-Meuse (7 km)**  
Ivette vous propose une gamme de produits dérivés du safran tels que du vinaigre de cidre, du sirop, diverses confitures, de la moutarde et du miel provenant de nos ruches

# La Carte du moment

## À la carte

Tous les soirs du lundi au vendredi, et midi & soir les weekends et jours fériés

### Menu 3 services

43 €

### Menu enfant

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

15€



## Bar

Ouvert tous les jours de 12h00 et 22h00,  
et de 12h00 à minuit les vendredis et samedis

Petite restauration disponible au bar les midis durant la semaine

# À la carte

Ouvert tous les soirs du lundi au vendredi, et midi & soir les weekends et jours fériés

Entrée - Plat - Dessert  
43 €

Entrée - Plat - Fromage  
48€

Entrée - Plat - Fromage - Dessert  
52€

## Entrées

Royal de foie gras, œuf de poulette, poudre de jambon d'Ardennes	20€
Velouté de pommes de terre, truite fumée, caviar avruga, écrasé de brocolis	20€
Crèmeux de citrouille, oignon confit au sel et oignon caramélisé en bouillon	18€

## Plat à partager (minimum 2 personnes; hors menu)

Effilochée de jarret de veau, légumes de saison, jus de cuisson au foie gras et huile de truffe	30€
---	-----

*28€ par personne à partir de 4 convives, 26€ à partir de 6 et 24€ à partir de 8*

## Plats

Montgolfière de coq d'Ardennes, légumes de saison et jus de volaille crémé	32€
Poisson du moment, stoemp de choux de Bruxelles et lard fumé, émulsion de champignons	26€
Fregola sarda aux truffes d'été, sommière fumé, jeunes pousses de chez Marie, sauce brune	29€

## Fromages

Assiette de fromages fermiers et marmelade d'orange	12€
---	-----

## Desserts

Comme une poire Belle Hélène, crème battue fumée au foin	12€
Moelleux au chocolat toasté, figues en texture	12€
Chèvre frais, acidulé de prunes et noix macérées	12€

# À la carte

Open every evening from Monday to Friday - Lunch & dinner at weekends and bank holidays

Starter - Main course - Dessert  
43 €

Starter - Main course - Cheese - Dessert  
52€

## Starters

Royale of foie gras, hen's egg, Ardennes ham powder 20€

Cream of potato soup, smoked trout, avruga caviar, smashed brocolis 20€

Pumpkin cream, onion salt confit, caramelised onion in broth 18€

## Main Course to share (minimum 2 people; not included in the menu)

Shredded veal shank, seasonal vegetables, foie gras jus and truffle oil 30€

*28€ per person from 4 guests, 26€ from 6 guests and 24€ from 8 guests*

## Main courses

Ardenne chicken potpie, seasonal vegetables and creamy poultry jus. 32€

Seasonal fish, Brussels sprouts stoemp with smoked ham, mushroom emulsion 26€

Fregola sarda with summer truffles, smoked sommière, Marie's young shoots, brown sauce 29€

## Cheeses

Local farmer cheese plate 12€

*Available instead of the dessert with 5€ supplement*

## Desserts

Just like a Belle Hélène pear, hay smoked whipped cream 12€

Toasted molten chocolate cake, textured fig 12€

Fresh goat's cheese, tangy plums and macerated walnuts 12€