

GREEN HOUSE

B I S T R O

GOOD FOOD
GOOD PEOPLE
GOOD TIMES

HEURES D'OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 17h00 à 23h00

Dernière commande de nourriture à 21h30

Dernière commande de boisson à 22h30

Torenplein 8, 3500 Hasselt

**Profitez de notre délicieux buffet petit-déjeuner.
En tant que client non-résidentiel vous êtes également bienvenue!**

27,50 € par personne

Du Lundi au Vendredi: 06h30 - 10h30

Samedi et Dimanche: 07h00 - 11h00

RÉSERVER

00 32 (0)11 77 00 00

info.hasselt@radissonblu.com

RADISSON
R E W A R D S

Êtes-vous déjà membre de Radisson Rewards?

Notre programme de fidélité vous offre des avantages immédiats comme des réductions dans notre restaurant.

SCANNEZ CE CODE ET DEVENEZ MEMBRE



MENU 3 SERVICES

48,00 € par personne

ENTRÉE

Salade cocktail de tomates et écrevisses rouges hollandaises

Souvlaki grec avec tzatziki maison

Courgette farcie tomates et basilic frais et agrémenté de crème sure

PLAT

Sole de la mer du Nord, sauce au vin blanc, fenouil mariné

et purée de pommes de terre

Ragoût d'agneau, croquettes de pommes de terre et salade fraîche

Raviolis de ricotta et épinards, servis avec une sauce tomate milanaise

et du parmesan râpé

DESSERT

Tarte Tatin à la glace vanille

Cheesecake aux fruits rouges des bois

Panna cotta aux perles croustillantes de framboise et coulis de fruits

APÉRITIF €

Recommandation

Apéro Green House 11,00

Aperol Spritz 12,00

Campari 6,30

Kir 7,50

Kir Royal 11,00

Martini (blanc/rouge) 6,30

Martini Extra 6,30

Pineau des Charentes 6,30

Porto (blanc/rouge) 6,30

Ricard 7,50

GENIÈVRE

Jägermeister 6,50

Smeets Pomme 4,50

Smeets Baies 4,50

Smeets Extra 5,50

COGNAC

Martell VS 8,00

Rémy Martin VSOP 10,00

WHISKEY

Jack Daniels 8,00

Jameson 8,00

Johnnie Walker Black 8,00

Laphroaig 12,00

APÉRITIF NON €**ALCOOLISÉ**

Copperhead Gin 11,00

Opus Albedo (ginger ale) 6,30

Opus Amaro (tonic) 6,30

Opus Nigredo (ginger beer) 6,30

ALCOOL

Batida De Coco 8,00

Eristoff 8,00

Eristoff Red 8,00

Grey Goose 11,00

RHUM

Bacardi Superior 7,50

Bacardi Reserva 9,00

Havana Club 7y 9,00

DIGESTIF

Amaretto Disaronno 8,00

Baileys 8,00

Cointreau 8,00

Grand Marnier 8,50

Licor 43 8,00

Limoncello 5,00

Sambuca 7,00

Tequila 8,00

GIN & TONIC

€

Buffel Gin & Franklin and Sons Tonic Grapefruit	Agrumes	16,00
Buss 509 Raspberry & Franklin and SOND Tonic Pink Grapefruit	Fruité	15,00
Double You & Franklin and Sons Tonic	Fleuri	14,00
Drunken Horse & Double Dutch Indian Tonic	Aromatique	15,00
Ocus Organic Gin & Double Dutch Cranberry & Ginger Tonic	Aromatique	14,00
Tanqueray Rangpur & Franklin and Sons Tonic	Agrumes	14,00

BULLES

Verre Bouteille

Cava Pere Ventura Primer Brut	l'Espagne	10,00	45,00
Cava Pere Ventura Tresor Brut Reserva Rosé	l'Espagne	10,00	45,00
Champagne Claude Baron Cuvée Brut	la France	15,00	70,00

VIN MAISON

Verre Bouteille

Domaine Fontareche	La France		
Chardonnay - Blanc		6,00	35,00
Domaine Fontareche - Rosé		6,00	35,00
Merlot - Rouge		6,00	35,00

SOFT DRINKS

	€
Coca Cola	3,30
Coca Cola Light	3,30
Coca Cola Zero	3,30
Double Dutch Tonic	4,70
Double Lemon	4,70
Fanta Orange	3,30
Ginger Ale	4,70
Ginger Beer	4,70
Gini	3,60
Lipton Ice Tea	3,60
Limonade à la framboise	4,70
Limonade à la fleur de sureau	4,70
Limonade à l'orange et au pamplemousse	4,70
Red Bull	5,00
Schweppes Agrum	3,60
Sprite	3,30

JUS DE FRUITS

Looza Ace	3,30
Looza Pomme	3,30
Looza Pomme - Cerise	3,30
Looza Orange	3,30
Looza Pamplemousse	3,30

BIÈRE

	€
Belle Vue Kriek	4,50
Duvel	6,00
Hoegaarden Wit	4,50
Jupiler 0,0%	4,00
Leffe Blond	6,00
Leffe Donker	6,00
Omer	6,00
Stella 25cl	4,00
Stella 50cl	6,00
Ter Dolen Blond	6,00
Ter Dolen Donker	6,00
Westmalle Tripel	6,00
Vedett	6,00

EAU

Chaudfontaine Plate 25cl	3,00
Chaudfontaine Pétillant 25cl	3,00
Chaudfontaine Plate 50cl	4,50
Chaudfontaine Pétillant 50cl	4,50
Chaudfontaine Plate 1l	6,00
Chaudfontaine Pétillant 1l	6,00
San Pellegrino	4,50

BOISSONS CHAUDES

€

Café	3,30
Café décaféiné	3,30
Espresso	3,30
Double espresso	3,30
Cappuccino	3,70
Latte macchiato	3,70
Café hasselt Smeets Extra	7,50
Café espagnol Licor 43	7,50
Café français Grand Marnier	7,50
Irish coffee Jameson	7,50
Café italien Amaretto Disaronno	7,50
Chocolat chaud	3,70
Supplément de crème chantilly	1,00
Thé Pour les différents saveurs, veuillez vous adresser à notre service en salle	3,00
Théière	4,50

VINS BLANCS

€

	Verre	Bouteille
Albariño - Naï e Señora - Terra de Assorei		42,00
<p>Vin pur et frais avec des notes salées et minérales et des saveurs de mangue, citron vert, pamplemousse et menthe. Origine : Rias Baixas, Galice, Espagne. Cépage : Albariño</p>		
Skok Pinot Grigio, D.O.C. Collio	9,00	42,00
<p>Une saveur douce, raffinée et intense avec des notes d'abricot, de minéraux fumés et de noisette. Origine : Frioul, Italie. Cépage : Pinot Grigio</p>		
Reserva Chardonnay Bodega del Fin del Mundo	8,50	45,00
<p>Une saveur beurrée avec des notes de fruits tropicaux juteux, d'amande et de vanille. Origine : Patagonie, Argentine. Cépage : Chardonnay</p>		
Pinot Gris , Aldeneyck	10,00	50,00
<p>Un vin riche avec des saveurs de fruits mûrs et des acides subtils avec des notes de poivre blanc et d'épices. Origine : Vallée de la Meuse, Limbourg, Maaseik, Belgique. Cépage : Pinot Gris</p>		

VINS ROUGES

	Verre	Bouteille
Rioja Crianza Bodegas Vivanco	9,00	45,00
<p>Un vin harmonieux, rond et élégant avec des tanins mûrs et des notes de cerise noire, d'épices et de réglisse. Origine : Rioja, Espagne. Cépages : Tempranillo, Graciano et Maturana Tinta</p>		
Campo Marina Primitivo, Merlot	9,00	40,00
<p>Un vin juteux et velouté avec des tanins doux et des saveurs de fruits des bois mûrs, de moka et de cannelle. Origine : Pouilles, Italie. Cépages : Primitivo et Merlot</p>		
Nebbiolo d'Alba - Albino Rocca		65,00
<p>Un vin d'une force très élégante avec des saveurs de baies, cerises, violettes, épices, tabac et vanille. Origine : Nebbiolo d'Alba, Piémont, Italie. Cépage : Nebbiolo</p>		

POTAGES

€

Potage du jour	8,00
Potage tomates	8,00

ENTRÉE

Carpaccio de blanc-bleu belge, parmesan, vinaigre balsamique et roquette	18,00
Courgette farcie tomates et basilic frais et agémenté de crème sure	14,50
Croquettes au Fromage	19,00
Croquettes de crevettes	20,75
Salade cocktail de tomates et écrivisses rouges hollandaises	17,50
Scampis au curry	20,50
Scampi diabolique	20,50
Scampi au beurre d'ail OU crème d'ail	20,50
Souvlaki grec et tzatziki maison	15,40

LES PLATS POUR ENFANTS

Nuggets de poulet, frites	10,00
Filet de poulet à la compote de pommes et frites	11,00
Fricadelle , frites	10,00
Spaghetti bolognaise	12,00
Vol-au-vent , frites	12,50

SALADES

€

Caesar salade	21,00
Salade grecque aux scampis, calamars et feta	23,00
Salade au fromage de chèvre gratiné, lardons, miel et noix	21,50

PÂTES

Linguine au poulet à la méditerranéenne	19,00
Penne à la milanaise, lardons et olives	20,00
Spaghetti bolognaise	19,00
Spaghetti carbonara	21,75

PLATS VÉGÉTARIENS

Salade Caprese	19,50
Salade fromage de chèvre au miel et aux noix	19,50
Tajine végétarienne à la feta	21,00
Raviolis de ricotta et épinards , servis avec une sauce tomato milanaise et du parmesan râpé	19,00

VIANDE (servis avec accompagnement et salade)

€

Bœuf mijoté à la bière "Ter Dolen Donker"	22,00
Radisson Burger 100% bœuf , bacon, cheddar et sauce	23,00
Filet de poulet rôti	19,00
Grillade mixte - steak, côtes de porc, poulet, agneau	24,50
Favori	
Travers de porc sauce chili doux	22,00
Ragoût d'agneau , croquettes de pommes de terre et salade fraîche	22,00
Steak Blanc-Bleu Belge	26,00
Sauce: sauce au poivre/beurre aux herbes/sauce aux champignons	3,00
Vol-au-vent	21,00

PLATS DE POISSON

Cuisses de grenouilles à la crème d'ail	23,50
Cassolette de poisson	24,50
Scampis au curry	23,00
Scampi diabolique	23,00
Scampis à l'ail et au beurre	23,00

Choix du chef

Sole de la mer du Nord, sauce au vin blanc , fenouil mariné et purée de pommes de terre	24,50
---	-------

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Croquettes de pommes de terre	3,50
Frites	3,50
Purée de pommes de terre	3,50
Pâtes	3,50

DESSERTS

	€
Cheesecake aux fruits rouges des bois	11,00
Dame blanche	11,00
Glace pour les enfants	6,00
Panna cotta aux perles croustillantes de framboise et coulis de fruits	9,50
Tarte Tatin à la glace vanille	12,00

Groupes à partir de 6 personnes, pour garantir la fluidité du service nous vous invitons à limiter le nombre de plats principaux à 3 plats différents.

Nous travaillons toujours avec une seule facture par table.

Cherchez-vous un lieu pour votre fête, réunion ou événement?
L'hôtel Radisson Blu à Hasselt dispose de 14 salles, ce qui en fait
le plus grand hôtel événementiel de la région.

Nous serions ravis de vous aider à concrétiser vos projets.

**VOUS POUVEZ CONTACTER NOTRE
ÉQUIPE MEETING & EVENTS**

00 32 (0)11 77 00 77

meetings.hasselt@radissonblu.com



N'oubliez pas de rendre visite à notre Rooftop Bar Bon'Air.
Profitez d'une boisson rafraîchissante tout en admirant la vue
panoramique sur Hasselt. Une expérience à ne pas manquer!

LES HEURES D'OUVERTURE

Lundi - Jeudi: 17h00 - 23h00

Vendredi et Samedi: 17h00 - 01h00

Dimanche: fermé

