

Emalys

Keuken open van 18h00 tot 20h00

Wij vragen onze klanten om minimaal één hoofdgerecht te nemen.

Bij een tafel van meer dan vier personen vragen wij u de keuze aan gerechten te beperken tot vier verschillende, zodat iedereen zijn of haar gerechten tegelijkertijd ontvangt.

De verschillende stoofschotels tellen als één gerecht.

Eén rekening per tafel.

Wij werken met lokale en verse producten waar allergenen in kunnen zitten. Laat het ons weten als u allergisch of intolerant bent voor bepaalde voedingsmiddelen. De meeste van onze gerechten worden bereid in stalen pannen met geklaarde boter, die zeer weinig lactose en geen gluten bevat. Onze friet en kroketten worden gegaard in ambachtelijk ossewit dat bestand is tegen hoge temperaturen en de friet knapperig maakt van buiten en zacht vanbinnen.



Nous demandons à nos clients de prendre au moins un plat principal.

Pour une table de plus de quatre personnes nous vous demandons de limiter le choix des plats à quatre différents afin que tous reçoivent leurs plats au même temps.

Les différentes carbonnades comptent comme un plat.

Une addition par table.

Nous travaillons avec des produits locaux et frais qui peuvent contenir des allergènes. Veuillez nous informer si vous êtes allergique ou intolérant à certains aliments. La plupart de nos plats sont cuits dans des poêles en acier avec du beurre clarifié qui contient très peu de lactose et pas de gluten. Nos frites et croquettes sont cuites dans la traditionnelle graisse de bœuf qui supporte de hautes températures et font que les frites soient croustillantes à l'extérieure et moelleuses à l'intérieure.



Gluten vrij | Sans Gluten



Streek produkt | Produit régional



Vegetarisch | Plats végétariens



Zonder lactose | Sans lactose

Emalys Brasserie Restaurant

3 Gangen Menu **Menu 3 services €33,00**

Amuses-bouche



Soep van de dag



Keuze hoofdgerecht à 22,00



Keuzenagerecht à 7,50

Amuses-bouche



Soupe du jour



Choix d'un plat à 22,00



Choix d'un dessert à 7,50

4 Gangen Menu **Menu 4 services €45,00**

Amuses-bouche



Soep van de dag



Keuzevoorgerecht à 13,00



Keuze hoofdgerecht à 22,00



Keuzenagerecht à €7,50

Amuses-bouche



Soupe du jour



Choix d'une entrée à 13,00



Choix d'un plat à 22,00



Choix d'un dessert à 7,50

Voorgerechten ; Entrées



Rund Carpaccio ; *Carpaccio de boeuf*

18,90

Rucola | walnoot | rilette gans | truffelolie
Roquette | noix | rillettes d'oie | huile à la truffe



Slaatje gerookte forel ; *Salade de truite fumée*

V 15,90 | H 24,50

Gerookte forel van de Commanderie | appel | sla mix
Truite fumée à chaud de la Commanderie | pomme | salade mixte



Duo van wild

18,90

Kroket van wild | Terrine wild | compote ui | veenbes
Croquette gibier | Terrine Gibier | compote d'oignon | airelles



Toast Bospaddelstoelen

13,00

Brioche | bospaddestoel | look
Brioche | Champignons des bois | ail



Dagsoep ; *Soupe du jour*

6,50

Garnaalkroket (1st|2st) ; *Croquette de crevettes (1pc|2pc)*

Ambachtelijke garnaalkroket | sla mix
Croquette de crevettes artisanale | salade mixte



Kaaskroket (1st|2st) ; *Croquette de fromage (1pc|2pc)*

9,00 | 13,00

Abdijkaaskroket | sla mix
Croquette de fromage d'abbaye | salade mixte



Black Tiger scampis look (5st) ; *Scampis à l'ail (5pce)*

14,90

Geschild Black Tiger scampis | look | échalote | kruiden | hoeve boter
Scampis Black Tiger pelés | ail | échalotes | herbes vertes | beurre de ferme



Vegetarisch ; *Plats végétariens*

Ravioloni Funghi tartuffo

22,00

Gevulde pasta paddestoel truffel | spinazie | grana padano
Pâtes farcie truffe champignons | Epinards | Grana Padano



Salade Val Dieu Bouquet des Moines Aubel

22,00

Appel | noten | honing mosterd vinaigrette
Pomme | noix | vinaigrette moutarde miel

Vleesgerechten ; Plats de viande



Ribeye ; Noix d'entrecôte (faux filet)

29,00

Ribeye ~250g | sla mix | kruidenboter

Noix d'entrecôte ~250g | salade mixte | beurre maître d'hôtel

Sauces: pepersaus ; sauce au poivre | blauwe kaassaus ; Sauce Bleu d'Auvergne +2,50

Wijn suggestie : Bandol 44,90 ; El Barón (Rioja) 26,50 ; Pessac (Bordeaux) 49,50

Hertenragout ; Râgout de gibier

22,00

Sla mix | salade mixte

Wijn suggestie : Cht. des Sources (Côtes du Rhône) 25,00 ; Carm (Douro) 28,90

Hert ; Cerf

28,90

Stoemp spruit | bospaddestoel | wildsaus

Potée de chou de Bruxelles | champignons des bois | sauce gibier

Wijn suggestie : Cht. Gigault (Côtes de Bordeaux) 34,60 ; Carm (Douro) 28,90

Haas ; Lièvre

29,90

Pompoen | peertje | seizoensgroenten | pepersaus

Potiron | poire | légumes de saison | sauce poivre

Wijn suggestie : Pomerol (Bordeaux) 79,90 ; Catalpa (Argentina) 37,50

'Voerens' stoofvlees ; Carbonnade Fouronaise

22,00



Rundsvlees | appelsiroop | sla mix

Carbonnade de Bœuf | sirop de pommes | salade mixte

Wijn suggestie : Huis wijn 25,00 ; Zinfandel (USA) 33,90 ; Cistina (Montepulciano) 25,00



Tagliata van rund ; Tagliata de boeuf

22,00

Steak | knolselder | witloof | beurre noisette

Steak taillé | céleri rave | chicon | beurre noisette

Wijn sugg. : Triusco (primitivo) 42,90 ; El Barón (Rioja) 26,50 ; Catalpa (Argentina) 37,50



Feijoada

24,50

Portugees Stoofpotje | varken | kip | chorizo | rode bonen

Carbonnade Portugaise | porc | poulet | chorizo | haricots rouges

Wijn suggestie : Huis wijn (Setúbal) 25,00 ; Pousio (Alentejo) 26,00 ; Carm (Douro) 28,90



Medaillon konijn ; Gigotin de lapin

26,00

Butternut pompoen | pastinaak | saus kriekbier

Courge Butternut | panais | sauce à la kriek

Wijn suggestie : Sutherland (pinot noir) 39,00 ; Gurashvili's (Saperavi) 34,50

Keuze uit frieten, krieltjes of kroketten | extra portie €3,00

Choix de pommes frites, croquettes ou nature | portion supplémentaire €3,00

Sup. Brood €2,00 | mayonnaise €1,00 ; Sup. Pain €2,00 | mayo €1,00

Visgerechten ; Plats de poisson



Forel van de Commanderie ; Truite arc en ciel 22,00



Amandelen of kruidenboter | seizoensgroentjes

Amandes ou beurre maitre d'hôtel | légumes de saison

Wijn suggestie : Crutzberg Barrique (Voeren) 39,10 ; Crutzberg (Voeren) 32,40



Black Tiger Scampis look ; Scampis à l'ail (8st) 22,00

scampis | look | échalotes | groene kruiden | hoeve boter | slamix

Scampis pelés | ail | échalotes | herbes vertes | beurre de ferme | salade mixte

Wijn suggestie : Da Sergio Wit **Bio** 26,00 ; Pinot Grigio 26,90 ; Huis wit (Setúbal) 25,00

Dorade 27,50

Venkel | kappertjes | boter

Fenouille | capres | beurre

Wijn suggestie : Sancerre 39,90 ; Da Sergio Wit **Bio** 26,00 ; Chardonnay Crutzberg 32,40

Kids (<=12 jaar | ans)

1. Kipkrokantjes, Poulet croquant 12,50

2. Zuurvlees ; Carbonnade des Fourons 12,50

3. Curryworst ; Fricandelle 11,50

4. Kleine steak ; Petit steak ~150g 13,50

Menu 18,50

Amuse-bouche



Soep van de dag

Soupe du jour



Keuze van één

kindergerecht

Choix d'un plat enfant



kinderijs

Glace

Appelmousse of sla | Compote ou salade

Keuze uit frieten, krieltjes of kroketjes

Choix de pommes frites, croquettes ou nature

Nagerechten ; Desserts



Heisse Liebe 9,50

Vanilleijs | meringue | warme rode vruchtencoulis | slagroom
Glace vanille | meringue | coulis chaud de fruits rouges | crème chantilly



Sleedoornijs van de Gelato farm 9,50

Sleedoornijs | amandelen | met voerlikeur (sleedoorn likeur)
Glace de prunier sauvage | amandes | avec Liqueur de prunelles



Dame blanche 'Callebaut' 9,50



Nut Extravaganza 9,90

Vanille ijs | notenmix | karamelsaus | amandelen | slagroom
Glace Vanille | amandes | cajous | brésiliennes | noisettes | crème chantilly



Coupe advocaat 7,50



Sorbet (zonder lactose | sans lactose) 7,50

Limoen | citroen | met Limoncello (of vodka)
Citron | citron vert | avec Liqueur de citron (ou vodka)

Kaasplankje ; plateau de fromage 15,00



Sabayon (2 pers) 9,50pp

Pastel de Belém 9,50

Pastel de nata (Portugees gebak) | kaneel ijs (Gelato farm Teuven)
Pastel de nata (pâtisserie Portugaise) | glace à la cannelle (Gelato Farm)



Panna cotta 7,50

Rode vruchten
Fruits Rouges

Brownie 7,50

Witte chocomousse | caramel
Mousse chocolat blanc | caramel

Special Coffees

Baileys koffie (2 espressi, 5cl Baileys, slagroom) 9,90 ; menu + 2,50

French koffie (2 espressi, 5cl Grand Marnier, slagroom) 9,90 ; menu + 5,00

Irish koffie (2 espressi, 5cl Jameson, room) 10,90 ; menu + 5,00

Italiaanse koffie (2 espressi, 5cl Amaretto, slagroom) 9,90 ; menu + 2,50

Vins Blancs | Witte wijnen

-  **Portugal, Setúbal** | Fernão Pires, Arinto g/v 5,40 ; 1/2L 18,00 ; f/b €25,00
Casa Ermelinda Freitas ; Sec | fruité | minéral ; Droog | fruitig | mineraal
-  **Italia, Veneto** | 100% Pinot Grigio 26,90
 Pinot Grigio - Friuli DOC ; Fruité | délicat | frais ; Fruitig | delicaat | fris
-  **Italia, Sicilia** | Chardonnay, Catarratto g/v 5,50 ; 1/2L 18,00 ; f/b 26,00
Da Sergio ; Sec | minéral ; Droog | mineraal
-  **France, Bordeaux, Pessac-Léognan** | Sauvignon blanc 85%, Sémillon 15% 59,00
Cht Lagarde 2018 ; juteuse | belle acidité | beaucoup de fraîcheur en milieu de bouche | pointe de craie | buis | citron vert | zeste d'agrumes ;
Sappig | mooie zuren | heel fris middenstuk | puntje krijgt | buxus | limoen | citruszeste
-  **España, La Mancha (zoet)** | 100% Airen **Bio** g/v 5,60 ; 1/2L 18,00 ; f/b 26,00
Green Wine Company ;
Demi-sec | doux | souple | rond | fruité ; Half droog | zacht | soepel | rond | fruitig
-  **België, Voeren** | 100% Chardonnay **Barrique:** 2023 39,10 ; 2021 40,90
 Crutzberg | Barrique ; **Normale:** g/v 7,10 ; 1/2L 23,00 ; f/b 32,40
 Sec | minéral | longueur | fruité | floral ; Droog | mineraal | lange afdronk | bloemig
- France, Val de Loire** | 100% Sauvignon 39,90
Sancerre - Domaine des Clairneaux ; Sec | frais | belle acidité | équilibré ;
Droog | fris | mooie zuurgraad | evenwichtig
-  **France, Val de Loire** | 100% Sauvignon 39,90
Pouilly-fumé - La Bergerie ; Sec | vif | fleurs blanches | minéral ;
Droog | fris | bloemen | mineral
-  **France, Languedoc** | 100% Chardonnay 47,90
 Chablis Josselin - Domaine Laroche ; Sec | rond | boisé | longueur ;
Droog | rond | houtig | afdronk
-  **France, Provence** | MClairrette, Ugni Blanc, Sauvignon Blanc, Rolle 44,90
Bandol - Barthès ; Soyeuse | Onctueuse | Puissante | Longueur ;
Zijdeachtig | Smeuïg | Krachtig | Lengte
- New Zealand, Marlborough** | 100% Sauvignon Blanc 31,90
Invino X - Sarah Jessica Parker ; Expressif | sec | longueur | fruits exotiques ;
Expressief | droog | afdronk | fruitig

Vins Mousseux | Mousserende wijnen

-   **Belgique, Voeren** Crutzberg, Brut, blanc de blanc g/v 8,90 ; fles/bt 41,90
-  **España, Vilobí** Cava Mistinguett, Brut, M. Traditionnelle g/v 6,00 ; fles/bt 27,00
- France, Champagne, Chevalier Fabre**, Brut, blanc de noir fles/bt 53,00

Légende

-  Rapport qualité/prix excellent ; Excellent waar voor uw geld
-  Conseillé par le sommelier ; Geadviseerd door de sommelier

Vins Rouges | Rode Wijnen

🏠 Portugal, Setúbal | Castelão, Touriga national, Syrah g/v 5,40 ; 1/2L 18,00 ; f/b €25,00
Casa Ermelinda Freitas ; Rond | Fruité | élégant ; Vol | fruitig | elegant

Italia, Abruzzo | 100% Montepulciano (DOC) 25,00
Sistina, Farnes DOP ; Equilibrée | veloutée | tanins souples ; Evenwichtig | fluweelachtig

♡ España, Rioja | Tempranillo, Mazuelo, Garnacha tinta 26,50
Crianza - Barón de Ebro ; Rond | fruits rouges et noirs ; Vol | rode & zwarte vruchten

♡ Portugal, Douro | Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca 28,90
Douro DOC - Carm ; Baies rouges | Régisse | notes boisées discrètes ;
Rode bessen | Zoethout | houtachtige noten

👍 Portugal, Alentejo | Alicante Bouschet, Syrah, Trincadeira 26,00
Pousio Superior ; Equilibré | tannins équilibrés ; Evenwichtig | uitgebalanceerde tannines

Grèce, Peloponèse | 100% Agiorgitiko 32,50
Georgios Lafazanis Winery 2020 ; fruits rouges, une touche exotique, un peu de poivre, équilibre ;
Rode vruchten, een exotische toets, een beetje peper, evenwicht

France, Côtes du Rhône | Grenache, Syrah 25,00
Château des Sources ; Corsé | fruité | légèrement épicée ; Pittig | fruitig | licht kruidig

USA, California | Zinfandel 92%, Petit Syrah 8% 33,90
Ravenswood old vine 2021 ; fruits sucrés compotés (confiture de mûres, gelée de prunes), clou de girofle, réglisse (bonbon) ; Frisse, evenwichtige aanzet, heel rijp en fruitig midden, warme en kruidige finale met net voldoende speelse zuren

👍 South Africa, Voor-Paardeburg | 100% Pinotage €26,00
Oude Gronde Quartz ; sec | tannins | plein : du tabac, du poivre rouge, du chêne et de la réglisse ; Droog | tannine | vol : tabak, rode peper, eikenhout en zoethout.

France, Mouzillon | 100% Malbec g/v 5,50 ; 1/2L 18,00 ; f/b 26,00
Parlez-vous ; Structuré | fruits noirs ; Gestructureerd | zwarte fruit

South Africa, Western Cape | 100% Pinotage g/v 5,50 ; 1/2L 18,00 ; f/b 26,00
Twiga Hill ; Léger | Souple | Tannique | Sec | Moelleux ;
Licht | Soepel | Tanninerijk | Droog | Zacht

Vins Rosés | Rosé Wijnen

🏠 France, Pays d'Oc | 100% Grenache v/g 5,40 ; 1/2L 18,00 ; f/b 25,00
Angèle ; Fruité | sec | frais ; Fruitig | droog | fris

👍 France, Provence | Grenache, Mourvèdre, Cinsault 31,90
La Tible ; Attaque élégante | belle acidité | fruits rouges ; Verfijnde aanzet | mooie zuurgraad

👍 France, Provence | Grenache, Cinsault, Mourvèdre 36,90

♡ Bandol - Barthès ; Sec | équilibré ; Droog | evenwicht

👍 South Africa, Swartland | 100% Cinsault 32,90

♡ Leeuwenkuil ; Les grappes sont pressées entières, ce qui réduit l'extraction de couleur en raison du contact limité entre le jus et les peaux. Le jus fermente ensuite sous la seule action des levures naturelles, ce qui préserve l'équilibre du fruit avec élégance. Bouche : attaque fruitée, milieu de bouche sur la pastèque mûre et le cranberry, pointe de vivacité, belle acidité en finale.

Dat ietsje meer | Vins exclusifs Rood/Rouge

- ♥ France, Provence | 85% Mourvèdre, Grenache, Syrah 44,90
 Bandol - Barthès ; Puissant | finesse | concentration ; Krachtig | fijnheid | dichtheid
- France, Côtes du Rhône | Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault 61,90
 Châteauneuf-du-Pape - Château la Genestière Fruits séchés | fruits rouges | Violette | Griffes de bois | épices ;
- 👍 France, Bourgogne ; 100% Pinot noir 87,90
 ♥ Pommard - Les Riottes ; Corpulent | fruité | belle longueur ; Corpulent | fruitig | mooie lengte
- France, Bordeaux | 100% Merlot 34,60
 Blaye - Cht. Gigault ; Fruits rouges | Herbes de provence | Épices
- ♥ France, Bordeaux | Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 30% 49,50
 Pessac-Léognan - Cht. Mancèdre ; Intense | fruits noirs | plein ; Intense | zwart vruchten
- 👍 France, Bordeaux | Petit verdot, Cabernet Sauvignon, Franc, Malbec 45,90
 ♥ St Emilion - Gros Caillou ; Puissant | fruits noirs | finesse | rond ; Krachtig | zwart bessen
- 👍 France, Bordeaux | Merlot, Cabernet Franc, Malbec 79,90
 ♥ Pomerol - Clos René ; Truffe, poivre blanc et tabac blond au nez. En bouche, goût équilibré et souple de fruits noirs et de tanins fruités, complété par des notes épicées de bois. Finale belle et épicée ; Evenwichtige en soepele smaak van zwart fruit en fruitige tannines, aangevuld met kruidige houttonen. De afdronk is mooi en kruidig
- ♥ Argentina, Lujan de Cuyo & Uco Valley | 100% Malbec 37,50
 Catalpa ; vive et très onctueuse, acidité juteuse, fruits rouges, longue finale poivrée ; Levendig en heel soepel, sappige zuren, rood fruit, lange peperige final
- 👍 South Africa, Elgin 2019 | 100% Pinotage (Pinot noir - Cinsault) 299,00
 ♥ Kanonkop Black Label - Stelenbosch ;
 Élégante | charnue | juteuse | griffe de bois | tanins doux | finale sur le bois | belle acidité ;
 Elegant | vlezig | sappig | vleugje hout | zachte tannins | afdronk op hout | mooie zuurgraad
- ♥ South Africa, Elgin | 100% Pinotage [magnum €135,00] €69,00
 Kanonkop - Stelenbosch ; Attaque très fruitée sur des tanins doux | charnu | juteux et complexe | bois (de cèdre) | clou de girofle et fraîche acidité en finale ; Zeer fruitige aanzet met zachte tannines | vlezig | sappig en complexe | kruidnagel en frisse zuren in de afdronk
- 👍 South Africa, Elgin - West Cape | 100% Pinot noir 39,00
 Sutherland - Stelenbosch ; attaque fraîche, fruits (retour de la cerise, fraise), notes de terroir bien présentes, milieu de bouche velouté, épicé et délicieusement aromatique ;
 Frisse aanzet, fruitig (kers, aardbei), duidelijke terroirtoets (aarde), fluwelig, kruidig en mooi aromatisch midden, levendige finale (mooie zuren, peper)
- ♥ Georgia, Tibaani Kakheti | 100% Saperavi | fermenté dans des qvevri 34,50
 Gurashvili's Family 2020 ; Caractère, attaque juteuse et charnue sur la liqueur de cerise, milieu de bouche tannique aux accents de chocolat noir ; Karaktervolle smaak, sappige en vlezig aanzet met kersenlikeur, midden met tannines van zwarte chocolade
- Italia, Puglia | 100% Primitivo 42,90
 Triusco - Rivera ; Intense | fruité | velouté ; Intense | fruitig | fluweelachtig



“Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée.”

Paul Bocuse, Chef cuisinier (1926 - 2018)

“Je pense que nous sommes des marchands de bonheur, des marchands de plaisir. Je pense qu'une sorte de générosité est indispensable quand on est cuisinier, il faut être généreux. Il faut donner, partager et aimer donner et faire plaisir.”

Alain Ducasse, Chef cuisinier (1956 -)

“La cuisine est multisensorielle. Elle s'adresse à l'œil, à la bouche, au nez, à l'oreille et à l'esprit. Aucun art ne possède cette complexité”

Pierre Gagnaire, Chef cuisinier (1950 -)

Onze lokale leveranciers

Nos fournisseurs locaux

Gelato Farm : Sleedoorn & Kaneel ijs ; Glace de prunier sauvage

<http://www.gelatofarm.com/>

Tel: +32 4381 33 13 ; Gievelde 47, 3793 Teuven

Pisciculture la Commanderie : Forel ; Truite et truite fumée & Loë blanche

<http://www.commanderie7.com/>

Tel. : +32 4381 14 30 ; Commanderie 7, 3792 Fouron-Saint-Pierre

Brasserie Grain d'orge ; Bières, Teuvenaer, Esprit d'Orge, Whisky

<https://www.grain-dorge.com/>

Tel: +32 8778 77 84 ; Rue Laschet 3, 4852 Hombourg

Domein Crutzberg : Chardonnay & mousserende wijn

<https://www.crutzberg.be/?lang=en>

Tel : +32 475 502 808 ; Crutzberg 1 ; 3790 Voeren

VinuMundi : Huis & uitstekende wijnen

<https://www.vinumundi.com>

Tel: +31 612 132 056

Heusschen-Loozen 'Meer dan groente en fruit'

<https://www.heusschen-loozen.nl>

Amerikaplein 76, 6269 DA Margraten

Emalys Brasserie Restaurant



Streek Menu Menu du Terroir €49,00

Amuses-bouche



Sla gerookte forel +€2,50

of

Bloedworst



Forel filet +€2,50

of

Voerens stoofvlees



Sleedoornijs



Streek kazen

* * * * *

Amuses-bouche



Salade truite fumée +€2,50

ou

Boudin noir



Pavé de truite arc en ciel +€2,50

ou

Carbonnade Fouronaise



Glace de prunier sauvage



Fromages du terroir

Dit menu dient u een week van tevoren te bestellen

Ce menu doit être commandé une semaine à l'avance

info@tkhi.be ; 04 381 13 24 ; Teuven-dorp 66, 3793 Teuven, Voeren

Emalys Brasserie Restaurant

