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. De samenstelling van deze gerechten kunnen wijzigen. Laat het ons altijd op voorhand 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. La composition des plats pourrait changer. Veuillez nous toujours 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 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 €36,00

Amuses-bouche

~

Soep van de dag

~

Keuze hoofdgerecht à 23,00

~

Keuzenagerecht à 8,00

***

Amuses-bouche

~

Soupe du jour

~

Choix d'un plat à 23,00

~

Choix d'un dessert à 8,00

4 Gangen Menu ~ Menu 4 services €49,00

Amuses-bouche

~

Soep van de dag

~

Keuzevoorgerecht à 14,90

~

Keuze hoofdgerecht à 23,00

~

Keuzenagerecht à 8,00

***

Amuses-bouche

~

Soupe du jour

~

Choix d'une entrée à 14,90

~

Choix d'un plat à 23,00

~

Choix d'un dessert à 8,00

Voorgerechten | *Entrées*

Rund Carpaccio ; *Carpaccio de boeuf* 18,90
Tomaat | Grana padano | pijnboompit | balsamico
Tomate | grana padano | pignons de pin | balsamique

Slaatje gerookte forel ; *Salade de truite fumé* V16,90|H 25,90
Gerookte forel van de Commanderie | appel | sla mix
Truite fumée | pomme | salade mixte

Ravioloni Eekhoorntjesbrood-foie gras 15,90
Vulling Eekhoorntjesbrood-foie gras | bloedworst | truffelroom
Farci aux cèpes et foie gras | boudin noir | sauce crème à la truffe

Dagsoep ; *Soupe du jour* 7,90

Garnaalkroket (1st|2st) ; *Croquette de crevettes (1pc|2pc)* 14,90|17,90
Ambachtelijke garnaalkroket | grijze garnalen | sla mix
Croquette de crevettes artisanale | crevettes grises | salade mixte

Kaaskroket (1st|2st) ; *Croquette de fromage (1pc|2pc)* 11,90|14,90
Abdijkaaskroket
Croquette *de fromage d'abbaye*

Black Tiger scampis look (5st) ; *Scampis à l'ail (5pce)* 14,90
Look | échalote | kruiden | hoeve boter
Ail | échalotes | herbes vertes | beurre de ferme

Vegetarisch ; *Plats végétariens*

Ravioloni funghi tartuffo 23,00
Gevulde pasta | spinazie | paddestoelen | truffelolie | Grana padano
Pâtes farcies | épinards | champignons | huile à la truffe | Grana Padano

Salade Val Dieu Bouquet des Moines Aubel 23,00
Appel | Noten | honing mosterd vinaigrette
Pomme | Noix | vinaigrette moutarde miel

Falafel 23,00
Falafel | ratatouille | couscous | feta
Falafel | ratatouille | couscous | feta

Vleesgerechten | *Plats de viande*

Ribeye ; *Noix d'entrecôte (faux filet)* **29,50**
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: Barthès (Bandol) 44,90; Ch. Gigault (Bordeaux) 34,60; Gurashvili's (Georgia) 34,50

Varkenswangetjes ; *Joues de porc* **23,00**
Sla mix | *salade mixte*
Wijn suggestie : Ch. Des Sources (Côtes du Rhône) 26,50 ; Carm (Douro) 29,90

'Voerens' stoofvlees ; *Carbonnade Fouronaise* **23,00**
Rundsvlees | appelsiroop | sla mix
Carbonnade de Bœuf | sirop de pommes | salade mixte
Wijn : Huis wijn 26,50 ; Ravenswood (California) 33,90 ; Cistina (Montepulciano) 26,50

Tagliata van rund ; *Tagliata de boeuf* **23,00**
Steak | witloof | crème knolselder | beurre noisette
Steak taillé | chicons | crème céleri rave | beurre noisette
Wijn sugg. : Triusco (Primitivo) 42,90 ; El Barón (Rioja) 27,50 ; Catalpa (Malbec) 37,50

Feijoada **25,50**
Portugees Stoofpotje | varken | kip | chorizo | rode bonen
Carbonnade Portugaise | porc | poulet | chorizo | haricots rouges
Wijn suggestie : Huis wijn (Setúbal) 26,50 ; Pousio (Alentejo) 26,50 ; Carm (Douro) 29,90

Kippendij ; Cuisse poulet desossé **26,50**
Ratatouille | dragonsaus | Aardappelmousseline
Ratatouille | sauce à l'estragon | Mousseline de pomme de terre
Wijn suggestie : Sutherland (Pinot noir) 39,00 ; Lafazanis (Agiorgitiko) 32,50

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* **23,00**
Amandelen of kruidenboter | seizoensgroentjes
Amandes ou beurre maitre d'hôtel | légumes de saison
Wijn suggestie : Dom. Laroche (Chablis) 47,90 ; Crutzberg (Chardonnay, Voeren) 33,90

Scampis look ; *Scampis à l'ail* (8st|10st) **23,00|25,00**
Look | échalotes | groene kruiden | hoeve boter | slamix
Ail | échalotes | herbes vertes | beurre de ferme | salade mixte
Wijn suggestie : Da Sergio Wit Bio 26,50 ; Pinot Grigio 27,90 ; Huis wit (Setúbal) 26,50

Doradefilet; Filet de dorade **27,50**
Prei | Crème knolselder | *kappertjes botersaus*
Poireaux | Crème céleri rave | sauce au beurre et câpres
Wijn suggestie : Dom. Clairneux (Sancerre) 39,90 ; La Bergerie (Pouilly-Fumé) 39,90 ;

Kids (<=12 jaar | *ans*)

Menu 18,50

Amuse-bouche

Soep van de dag
Soupe du jour

Keuze van één kindergerecht
Choix d'un plat enfant

kinderijs
Glace

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**
5. **Fishsticks** **12,50**

Appelmousse of sla | *Compote ou salade*

Keuze uit frieten, krieltjes of kroketjes
Choix de pommes frites, croquettes ou nature

We gebruiken verse en lokale producten die allergenen kunnen bevatten. Gelieve ons vooraf te informeren of u allergisch of intolerant bent aan bepaalde allergenen.

Nous travaillons avec des produits locaux et frais qui peuvent contenir des allergènes. Veuillez s'il vous plait nous informer si vous êtes allergique ou intolérant à certains aliments.

Emalys Brasserie Restaurant

Nagerechten | *Desserts*

Heisse Liebe 11,00
Vanilleijs | meringue | warme rode vruchtencoulis | slagroom
Glace vanille | meringue | coulis chaud de fruits rouges | crème chantilly

Sleedoornijs van de Gelato farm 11,00
Sleedoornijs | amandelen | met voerlikeur (sleedoorn likeur)
Glace de prunier sauvage | amandes | avec Liqueur de prunelles

Dame blanche 'Callebaut' 11,00

Nut Extravaganza 11,00
Vanille ijs | notenmix | karamelsaus | amandelen | slagroom
Glace Vanille | amandes | cajous | brésiliennes | noisettes | crème chantilly

Coupe advocaat 8,00

Sorbet (zonder lactose | *sans lactose)* 8,00
Limoen | citroen | met Limoncello (of vodka)
Citron | citron vert | avec Liqueur de citron (ou vodka)

Kaasplankje ; *plateau de fromage* 16,00

Sabayon (2 pers) 11,00pp

Brownie 8,00
Vanille ijs | gezouten caramel
Glace à vanille | caramel salé

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 8,00
Rode vruchten
Fruits Rouges

Special Coffees

Baileys koffie (*2 espressi, 5cl Baileys, slagroom)*	**9,90 ; menu + 2,90**
French koffie (*2 espressi, 5cl Grand Marnier, slagroom)*	**11,90 ; menu + 5,00**
Irish koffie (*2 espressi, 5cl Jameson, room)*	**11,90 ; menu + 5,00**
Italiaanse koffie (*2 espressi, 5cl Amaretto, slagroom)*	**9,90 ; menu + 2,90**

Vins Blancs | Witte wijnen

Portugal, Setúbal | Fernão Pires, Arinto — g/v 5,50 ; ½L 18,00 ; f/b €26,50
Casa Ermelinda Freitas ; *Sec* | *fruité* | *minéral* ; Droog | fruitig | mineraal

Italia, Veneto | 100% Pinot Grigio — 27,90
Pinot Grigio - Friuli DOC ; *Fruité* | *délicat* | *frais* ; Fruitig | delicaat | fris

Italia, Sicilia | Chardonnay, Catarratto — g/v 5,50 ; 1/2L 18,00 ; f/b 26,50
Da Sergio ; *Sec* | *minéral* ; Droog | mineraal

France, Bordeaux, Pessac-Léognan | Sauvignon blanc, Sémillon — 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 krijt | buxus | limoen | citruszeste

España, La Mancha *(zoet)* | 100% Airen *Bio* — g/v 5,50 ; 1/2L 18,00 ; f/b 26,50
Green Wine Company ;
Demi-sec | *doux* | *souple* | *rond* | *fruité* ; Half droog | zacht | soepel | rond | fruitig

België, Voeren | 100% Chardonnay — Barrique: 2025 : 39,90 ; 2023 : 41,90
Crutzberg — Normale: g/v 7,50 ; 1/2L 23,90; f/b 33,90
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 | MClairette, Ugni Blanc, Sauvignon Blanc, Rolle — 44,90
Bandol - Barthès ; Soyeuse | Onctueuse | Puissante | Longueur ;
Zijdeachtig | Smeuïg | Krachtig | Lengte

New Zealand, Marlborough | 100% Sauvignon Blanc — 32,90
Invino X - Sarah Jessica Parker ; *Expressif* | *sec* | *longueur* | *fruits éxotiques* ;
Expressief | droog | afdronk | fruitig

Vins Mousseux | *Mousserende wijnen*

Belgique, Voeren Crutzberg, Brut, *blanc de blanc* — g/v 8,90 ; fles/bt 42,90
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

Emalys Brasserie Restaurant

Vins Rouges | Rode Wijnen

Portugal, Setúbal | Castelão, Touriga national, Syrah g/v 5,50 ; ½L 18,00 ; f/b €26,50
Casa Ermelinda Freitas ; *Rond | Fruité | élégant* ; Vol | fruitig | elegant

Italia, Abruzzo | 100% Montepulciano (DOC) 26,50
Sistina, Farnes DOP ; *Equilibrée | veloutée | tanins souples* ; Evenwichtig | fluweelachtig

España, Rioja | Tempranillo, Mazuelo, Garnacha tinta 27,50
Crianza - Barón de Ebro ; *Rond | fruits rouges et noirs* ; Vol | rode & zwarte vruchten

Portugal, Douro | Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca 29,90
Douro DOC - Carm ; *Baies rouges | Réglisse | notes boisées discrètes ;*
Rode bessen | Zoethout | houtachtige noten

Portugal, Alentejo | Alicante Bouschet, Syrah, Trincaderira 26,50
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 26,50
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, Blygedacht | Merlot, Shiraz, Pinotage g/v 5,50 ; 1/2L 18,00
Blygedacht ; *corsé | épicé | fruité* ; vol van smaak | kruidig | fruitig

France, Pays d'Oc | Pinot noir 29,00
L'art des sens Réserve ; *Fruité | épicé | belle complexité* ; Fruitig | Kruidig

Vins Rosés | Rosé Wijnen

France, Pays d'Oc | 100% Grenache v/g 5,50 ; ½L 18,00 ; f/b 26,50
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* | *Griffe de bois* | *épices* ; Gedroogd fruit | rood fruit | houtklauw | specerijen

♡ **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 Cujo & 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)* 399,00
Kanonkop Black Label - Stelenbosch ;
Elégante | *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 €155,00] €79,00
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 complex | kruidnagel en frisse zuren in de afdronk

👍 **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 vlezige aanzet met kersenlikeur, midden met tannines van zwarte chocolade



👍 **Italia, Puglia** | 100% Primitivo (di Manduria) 42,90
Triusco - Rivera ; *Intense* | *fruité* | *velouté* ; Intense | fruitig | fluweelachtig

France, Bordeaux | 100% Merlot 34,60
Blaye - Cht. Gigault ; *Fruits rouges* | *Herbes de provence* | *Épices ;* Rode bessen | Provençaalse kruiden | Specerijen

"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 ; Gieveld 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

Streek Menu ~ Menu du Terroir €54,00

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

Keuken open van 18h00 tot 20h00

Openingsuren Restaurant

Ontbijt: 8:30u – 10:00u: Op reservering

Lunch: Alleen op reservering

Diner: Bestelling tussen 18:00u en 20:00u

Sluitingsdagen:

Het restaurant is het hele jaar door op woensdag gesloten. Op donderdag is het restaurant ook gesloten, met uitzondering van feestdagen.

Wij vragen onze klanten om minimaal één hoofdgerecht te nemen. Bij een tafel van meer dan 4 personen vragen wij u de keuze aan gerechten te beperken tot 4 verschillende.

Eén rekening per tafel.

Horaires d'ouverture du restaurant

Petit-déj : 8:30h–10:00h : Sur réservation

Déjeuner : Sur réservation uniquement

Dîner : Commande entre 18:00h et 20:00h

Jours de fermeture :

Le restaurant est fermé le mercredi toute l'année. Il est aussi fermé le jeudi, sauf jours fériés. *Nous demandons à nos clients de prendre au moins un plat principal.*

Pour une table de plus de 4 personnes nous vous demandons de limiter le choix des plats à 4

Une addition par table.

0032 (4)381 13 24

Emalys Brasserie Restaurant