

# Emalys

*It's not food, it's Heritage*

*"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."*

*"La véritable cuisine sera toujours celle du terroir. En France le beurre, la crème et le vin en constitueront toujours les bases."*

*Paul Bocuse*

*Chef cuisinier, 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 multi-sensorielle. Elle s'adresse à l'oeil, à la bouche, au nez, à l'oreille et à l'esprit. Aucun art ne possède cette complexité"*

*Pierre Gagnaire*

**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. A la fin de la carte vous trouverez un tableau avec les allergènes contenus dans chaque plat proposé.*

*Emalys Brasserie Restaurant*

**3 Gangen Menu  Menu 3 services €29,50**

Amuses-bouche



Soep van de dag



Keuze hoofdgerecht €19,50



Keuzenagerecht €7,50 of koffie met een “drupke” (<=€4,90)

\*\*\*

Amuses-bouche



Soupe du jour



Choix d'un plat à €19,50



Choix d'un dessert à <=€7,50 ou café avec digestif (<=€4,90)

**4 Gangen Menu  Menu 4 services €39,00**

Amuses-bouche



Soep van de dag



Keuzevoorgerecht <= €10,50



Keuze hoofdgerecht €19,50



Keuzenagerecht <=€7,50 of koffie met een “drupke” (<=€4,90)

\*\*\*

Amuses-bouche



Soupe du jour



Choix d'une entrée <= €10,50







Choix d'un plat à €19,50



Choix d'un dessert à <=€7,50 ou café avec digestif (<=€4,90)

## Voorgerechten, Entrées

---

- 1. Rundscarpaccio ; Carpaccio de bœuf** €13,90  
Grana Padano | rucola | tomaat | pijnboompit | balsamico  
Grana Padano | roquette | tomate | pignon de pin | balsamique
-  **2. Slaatje gerookte forel ; Salade de truite fumé** V €12,90/H €22,00  
Gerookte forel van de Commanderie | appel | sla mix  
Truite fumée | pomme | salade mixte
-  **3. Bruschetta Funghi** €10,50  
Paddestoelen | blauwe kaas | look  
Champignons des bois | fromage bleue | ail
-  **4. Dagsoep, Soupe du jour** €6,00
- 5. Garnaalkroket (1/2), Croquette de crevettes (1/2)** €7,90/€14,50  
Ambachtelijke garnaalkroket | grijze garnalen | sla mix  
Croquette de crevettes artisanale | crevettes grises | salade mixte
-  **6. Kaaskroket (1/2), Croquette de fromage (1/2)** €6,50/€11,00  
Abdijkaaskroket | Croquette de fromage d'abbaye
- 7. Black Tiger scampis look (4/6), Scampis à l'ail (4/6)** 10,50/€13,50  
Look | échalote | kruiden | boter ; Ail | échalotes | herbes vertes | beurre

## Vegetarisch, Plats végétariens

---

- 8. Ravioloni Funghi en tartufo** €19,50  
Bospaddenstoelen | truffel ricotta | Grana Padano | spinazie  
Champignons des bois | truffe ricotta | Grana Padano | épinards  
Wijn suggestie : Pinot Noir €29,00 ; Alentejo €25,00 ; Mas des Tannes bio €23,00  
Bier suggestie : Teuvenaer bio 7,5% ; Val Dieu 800 5,5% ;
-  **9. Salade geitenkaas 'Mosterthoeve' ; fromage de chèvre** €18,50  
Appel | noten | geitenkaas | honing mosterd vinaigrette  
Pomme | noix | fromages de chèvre frais de Teuven | vinaigrette moutarde miel  
Wijn suggestie : Mas de Tannes bio €23,00 ; Chili €25,00 ; Montepulciano €24,00  
Bier suggestie : Aubel Pure 5,0% ; Teuvenaer bio 7,5% ; Brice 7,5%
- 10. Bulgur en geroosterde groenten, légumes au four** €19,50  
Bulgur | falafel | feta | coulis van peterselie | pijnboompit  
Bulgur | falafel | feta | coulis persil | pignons de pin  
Wijn suggestie : Huis wijn Setúbal €22,00 ; Pinot Noir €29,00 ; Nero d'Avola bio €25,00  
Bier suggestie : Val Dieu Blonde 6,0% ; Teuvenaer bio 7,5% ; La Chouffe 8,0%

## Vleesgerechten, Plats de viande

---

- 11. Ribeye ; Noix d'entrecôte (faux filet) €24,50**  
Ribeye ~250g | sla mix | kruidenboter  
Noix d'entrecôte ~250g | salade mixte | beurre maître d'hôtel  
Sauces: Peper, Poivre ; Boschampignons, Champignons des bois €2,00  
Wijn suggestie : Bandol 44,90 ; Rioja 24,00 ; Nero d'Avola bio 25,00  
Bier suggestie : Aubel Triple 9,0% ; Troubadour Magma 9,0% ; Delta IPA 6,5%
- 12. Varkenswangetjes Val-Dieu bier ; Joes de porc €19,50**  
Saus van Val Dieu Bruin | slaatje  
Joes de porc à la bière brune de Val Dieu | salade  
Wijn suggestie : Pinot noir €29,00 ; Chili €25,00 ; Montepulciano €24,00  
Bier suggestie : Val Dieu bruin 8,0% ; Aubel Double 6,5% ; Hercule Stout 9,0%
-  **13. 'Voerens' stoofvlees ; Carbonnade Fouronaise €19,50**  
Rundsvlees | appelsiroop | sla mix  
Carbonnade de Bœuf | sirop de pommes | salade mixte  
Wijn suggestie : Huis wijn Setúbal €22,00 ; Douro €27,00 ; Montepulciano €24,00  
Bier suggestie : Val Dieu Bruin 8,0% ; Rochefort 6 7,5% ; Maredsous Bruin 6,0%
- 14. Tagliata van rund ; Tagliata de boeuf €19,50**  
Steak | rucola | tomaat | Grana padano | pijnboompit | balsamico  
Steak taillé | rucola | tomate | Grana Padano | pignons de pin | balsamique  
Wijn suggestie : Pomerol €37,90 ; Rioja €24,00 ; Nero d'Avola bio €25,00  
Bier suggestie : Peak IPA 6,5% ; Goliath Triple 9,0% ; St Bernardus Triple 8,0%
- 15. Parelhoen Suprême ; Pintade €22,50**  
Pastinaak | saus bospaddelstoelen | chorizo  
Panais | sauce champignons des bois | chorizo  
Wijn suggestie : Sancerre rouge €34,90 ; Alentejo €25,00 ; Chili €25,00  
Bier suggestie : Brice 7,5% ; Jessenhofke TRPL 8,0% ; Lupulus Triple 8,5%
- 16. Feijoada €21,50**  
Portugees Stoofpotje | varken | kip | chorizo | rode bonen  
Carbonnade Portugaise | porc | poluet | chorizo | haricots rouges  
Wijn suggestie : Huis wijn Setúbal €22,00 ; Alentejo €25,00 ; Douro €27,00  
Bier suggestie : Cornet 8,5% ; Delirium Tremens 8,5% ; Kot Madam 6,0%
- Keuze uit frieten, krieltjes of kroketjes**  
Choix de pommes frites, croquettes ou nature  
**Supplément mayonnaise, Supplément mayonnaise €0,50**

## Visgerechten, Plats de poisson



### 17. Forel van de Commanderie, Truite arc en ciel

€19,50

Amandelen of kruidenboter | seizoensgroentjes

*Amandes ou beurre maitre d'hôtel | légumes de saison*

*Wijn suggestie : Pinot Blanc - Auxerrois €27,00 ; Chardonnay Barrique Crutzberg €32,90*

*Bier suggestie : Loë van de Commanderie 5,2% ; Teuvenaer bio 7,5% ; Ricks Blond 6,5%*

### 18. Scampis look, Scampis à l'ail (8 st of 10 st)

€19,50/€22,50

Look | échalote | groene kruiden | boter | slamix

*Ail | échalotes | herbes vertes | beurre | Salade mixte*

*Wijn suggestie : Macon €30,00 ; Soave €24,00 ; Huis wit Setúbal €22,00*

*Bier suggestie : Slutte IPA 6,0% ; Kerel IPA 4,9% ; Quintine bio 5,9%*

### 19. Zalm, Saumon

€22,50

Asperges | waterkerssaus

*Asperges | sauce au cresson*

*Wijn suggestie : Baussac €22,00 ; Pouilly-Fumé €39,90 ; Patriarche €24,00*

*Bier suggestie : Grosse Bertha 6,5% ; La petite Redoutable IPA 5,9% ; Loë 5,2%*

## Kids (<=12 jaar /ans)

### Menu €15,50

Amuse-bouche



Soep van de dag

*Soupe du jour*



Keuze van één kindergerecht

*Choix d'un plat enfant*



kinderijs

*Glace*

1. Huisgemaakte 'Chicken fingers' Maison €11,50

2. Zuurvlees ; Carbonnade des Fourons €11,50

3. Curryworst ; Fricandelle €9,00

4. Kleine steak ; Petit steak ~150g €10,50

Keuzegarnituur en aardappel: appelmoes of slaatje

Keuze uit frietjes, krieltjes of kroketjes

*Choix de garniture : Compote de pommes ou salade*

*Choix de pommes frites, croquette 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. A la fin de la carte vous trouverez un tableau avec les allergènes contenus dans chaque plat proposé.*

*Emalys Brasserie Restaurant*

## Nagerechten, Desserts

---

- 1. Heisse Liebe** €8,50  
Vanilleijs | meringue | warme rode vruchtencoulis | slagroom  
*Glace vanille | meringue | coulis chaud de fruits rouges | crème chantilly*
-  **2. Sleedoornijs van de Gelato farm** €8,50  
Sleedoornijs | amandelen | voerlikeur (sleedoorn likeur)  
*Glace de prunier sauvage | amandes | liqueur de prunelles*
- 3. Brésilienne** €7,50  
Moka ijs | caramel | Brésilienne nootjes  
*Glace Moka | sauce caramel | noix Brésiliennes*
- 4. Dame blanche ‘Callebaut’** €7,50
- 5. Choc-a-lot** €7,50  
Chocolade donut | Chocolade ijs saus ‘Callebaut’ | slagroom  
*Donut au chocolat | Glace au chocolat & sauce ‘Callebaut’ | Chantilly*
- 6. Nut Extravaganza** €8,50  
Vanille ijs | notenmix | karamelsaus | amandelen | slagroom  
*Glace Vanille | amandes | cajous | brésiliennes | noisettes | crème chantilly*
- 7. Coupe advocaat** €7,50  
*Glace vanille | liqueur d’advocaat*
-  **8. Sorbet (zonder lactose/sans lactose)** €7,50  
Limoen | citroen | Limoncello  
Citron | citron vert | Liqueur de citron
-  **9. Kaasplankje, plateau de fromage** €13,00  
Bio kazen uit Teuven, Aubel, Herve ; *Fromages bio de Teuven, Aubel, Herve*
- 10. Sabayon (2 pers)** €8,00pp
- 11. Chocolade mousse Maison, Mousse au chocolat** €6,50  
‘Callebaut’ chocolade ; *au chocolat ‘Callebaut’*
- 12. Pastel de Belém** €7,50  
Pastel de nata (Portugees gebak) | kaneel ijs  
*Pastel de nata (pâtisserie Portugaise) | glace à la cannelle*
- Baileys koffie (2 espressi, 5cl Baileys, slagroom) €7,20 ; menu 3g + €2,20  
French koffie (2 espressi, 5cl Grand Marnier, slagroom) €8,90 ; menu 3g + €5,00  
Irish koffie (2 espressi, 5cl Jameson, room) €9,90 ; menu 3g + €5,00  
Italiaanse koffie (2 espresso, 5cl Amaretto, slagroom) €7,20 ; menu 3g + €2,20

## Vins Blancs ; Witte wijnen




-  **Portugal, Setúbal** g/v 4,50 ; 1/2L 16,00 ; f/b €22,00  
Casa Ermelinda Freitas ; Fernão Pires, Arinto  
Sec | fruité | minéral ; Droog | fruitig | mineraal
-  **Italia, Veneto** €24,00  
 Soave Superiore Classici DOCG - Villa Erbice ; 100% Garganega  
Fruité | délicat | frais ; Fruitig | delicaat | fris
- France, Bourgogne** g/v 4,90 ; 1/2L 16,50 ; f/b €24,00  
Patriarche - Patriarche père et fils ; 100% Chardonnay  
Sec | minérale ; Droog | mineraal
-  **France, Bourgogne** €31,90  
 Mâcon La Roche Vineuse - Merlin ; 100% Chardonnay  
Sec | rond | minéral | gras | élégant ; Droog | rond | mineraal | vettig | elegant
- France, Côtes de Gascogne** €23,00  
Baussac - Baron de Baussac ; Colombard, Sauvignon  
Sec | fruité | floral | minéral ; Droog | fruitig | bloemig | mineraal
- France, Val de Loire** g/v 4,90 ; 1/2L 16,50 ; f/b €24,00  
Tendresse - Des Forges ; 100% Chenin  
Demi-sec | doux | souple | rond | fruité ; Half droog | zacht | soepel | rond | fruitig
-  **France, Côtes du Rhône** g/v 4,90 ; 1/2L 16,50 ; f/b €24,00  
La Fourmone - Le Burllet ; 100% Viognier ; **Bio** dynamique  
Sec | vif | fruits à chair blanche ; droog | vif | wit fruit
- Luxembourg, Alsace** €25,00  
Riesling Grand Premier Cru - Leuck's Signature ; 100% Riesling
-  **België, St. Martens, Voeren** g/v 7,00 ; 1/2L 20,50 ; f/b €32,90  
 Crutzberg Barrique ; 100% Chardonnay  
 Sec | minéral | longueur | fruité | floral ; Droog | mineraal | afdronk | bloemig
-  **België, Teuven, Voeren** g/v 6,00 ; 1/2L 17,50 ; f/b €27,00  
 Pietershof ; Pinot Blanc - Auxerrois  
 Sec | minéral | fruité ; Droog | mineraal | fruitig
- France, Val de Loire** €39,90  
 Sancerre - Domaine des Clairneaux ; 100% Sauvignon  
Sec | frais | belle acidité | équilibré ; Droog | fris | mooie zuurgraad | evenwichtig
-  **France, Val de Loire** €39,90  
Pouilly-fumé - Domaine des Clairneaux ; 100% Sauvignon  
Sec | vif | fleurs blanches | minéral ; Droog | fris | witte bloemen | mineral
-  **France, Bourgogne** €46,90  
Chablis Vauprin - Domaine Lavantureux ; 100% Chardonnay  
Sec | rond | belle longueur ; Droog | rond | afdronk
-  **Italia, Toscana** **Bio** wijn 37,5cl €17,90  
 Toi, Vernaccia - Capelle Sant'Andrea DOCG ; 100% Vernaccia di San  
Sec | harmonieux | velouté ; Droog | harmoniuzen | fluweelachtige



## Vins Rouges ; Rode Wijnen

-  **Portugal, Setúbal** g/v 4,50 ; 1/2L 16,00 ; f/b €22,00  
**Casa Ermelinda Freitas** ; Castelão, Touriga national, Syrah  
*Fruits rouges | élégant ; Rood vruchten | elegant*
- Italia, Abruzzo** €24,00  
**Montepulciano - Farnes DOP** ; 100% Montepulciano  
*Fruité | frais | sec ; Fruitig | fris | droog*
-  **España, Rioja** €24,00  
**Crianza - Baron de Ebro** ; Tempranillo, Mazuelo, Garnacha tinta  
*Puissant | fruits rouges ; Krachtig | rode vruchten*
-  **Portugal, Douro** €27,90  
**Carm - Douro DOC** ; Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca  
*Baies rouges | Réglisse | notes boisées discrètes ; Rode bessen | Zoethout | houtachtige noten*
- Portugal, Alentejo** €25,00  
**Pousio Superior - Herdade do Monte da Ribeira** ; Alicante Bouschet, Syrah, Trincaderira.  
*Equilibré | tannique ; Evenwichtig | tannine*
-  **France, Alsace** €29,00  
**Pinot noir réserve - Jean Sipp** ; 100% Pinot noir  
*Vif | frais | fruité ; Levendig | fris | fruitig*
- Chili, Curicó** €25,00  
**Arte Noble - Viña Requeingua** ; 100% Malbec  
*Structuré | tannique | fruité | élégant ; Tannine | fruitig | elegant*
-  **Italia, Venetu Padua** g/v 5,50 ; 1/2L 18,00 ; f/b €25,00  
 **Nero d'Avola** ; Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc ; **Bio** wijn  
*Equilibré | fruité | rond ; Evenwichtig | fruitig | rond*
- France, Loire** €34,90  
**Sancerre - Domaine Salmon** ; 100% Pinot noir  
*Frais | fruité | mineral ; Fris | fruitig | mineral*
-  **France, Pays d'Oc** €23,00  
**Mas des Tannes classique** - ; Grenache, Merlot, Syrah , **Bio** wijn  
*Structuré | tannique | fruité | élégant ; Tannine | fruitig | elegant*

## Vins Rosés ; Rosé Wijnen

-  **France, Pays d'Oc** v/g 4,50 ; 1/2L 16,00 ; f/b €22,00  
**Les Arceaux - Cinsault rosé**  
*Fruité | frais | vif ; Fruitig | fris | helder*
-  **France, Provence** €29,50  
 **Bandol - Château Salettes** ; Mourvèdre, Cinsault, Grenache  
*Fruité | notes d'agrumes et épices ; Fruitig | citrus en kruidentonen*
- Belgique, Thimister** v/g 4,90 ; 1/2L 16,50 ; f/b €24 00  
**Vintense Alcohol vrij - 100% Syrah**  
*Fruité | frais | demi-sec ; Fruitig | Fris | half droog*





## Dat ietsje meer | Vins exclusifs





### Rood/Rouge

-  **France, Provence** €44,90  
♥ **Bandol - Château Salettes** ; 85% Mourvèdre, Grenache, de Carignan  
*Puissant | finesse | concentration* ; Krachtig | fijnheid | dichtheid
-  **France, Bourgogne** €74,90  
**Pommard - Les Riottes** ; 100% Pinot noir  
*Corpulent | fruité | belle longueur* ; Corpulent | fruitig | mooie lengte
-  **France, Côtes du Rhône** €46,90  
**Châteauneuf-du-Pape - Roger Perrin** ; Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault  
*Fruits noirs & rouges | équilibré | épice | complexe* ; zwart & rood fruit | evenwichtig | kruidig
-  **Italia, Puglia** €42,90  
**Triusco - Rivera** ; 100% Primitivo  
*Intense | fruité | velouté* ; Intense | fruitig | fluweelachtig
-  **France, Bordeaux** €37,90  
♥ **Château Laborde - Lalande de Pomerol** ; Merlot, Cabernet Franc, Sauvignon  
*Rond | soyeux | puissant* ; Rond | zijdeachtig | krachtig
-  **France, Bordeaux** €45,90  
**St Emilion - Gros Caillou** ; Petit verdot, Cabernet Sauvignon, Franc, Malbec  
*Puissant | fruits noirs | finesse | rond* ; Krachtig | zwart bessen | fijnheid | rond
-  **France, Bordeaux** €56,90  
**Margaux - Héritage de Belliard** ; Cabernet Sauvignon, Franc, Merlot, Verdot  
*Riche | doux | tanins souples et généreux* ; Rijke, zachte, soepele en genereuze tannines
-  **France, Bordeaux** €48,90  
**Saint Estèphe - Cht. Vieux Coutelin** ; Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot  
*Riche | plein | souple | fruits mûrs, tanins boisés* ; Vol | soepel met rijp fruit en houtige tannines
- France, Bordeaux** €51,90  
**Pessac-Léognan - Cht. Mancèdre** ; Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 30%  
*Intense | fruits noirs | plein* ; Intense | zwart vruchten

### Vins Mousseux ; Mousserende wijnen

-   **Belgique, Voeren Crutzberg, Brut, M. Traditionelle** g/v €7,00 ; fles/bt €32,00
- España, Vilobí Cava Mistinguett, Brut, M. Traditionnelle** g/v €5,00 ; fles/bt €23,00
- France, Champagne, Georges Victor Brut, M. T.** fles/bt €59,00
- Italia, Lambrusco, Dell'Emilia** fles/bt €21,00

### Légende ; légende

-  **Vins maison ; Huiswijnen**
-  **Rapport qualité/prix excellent ; Excellent waar voor je geld**
-  **Vins des Fourons ; Voerense wijnen**
-  **Vins Bio ou Bio dynamiques ; Biologische of dynamische Bio wijnen**
- ♥ **Conseillé par le sommelier ; Geadviseerd door de sommelier**

*Emalys Brasserie Restaurant*

# Onze lokale leverenciers

## Nos fournisseurs locaux

Chèvrerie des Fous Ronds : Geitenkaas ; *Fromage de chèvre frais*

<https://www.facebook.com/chevriedesfousronds/>

Tel : +32 4381 21 40 ; Mostert 23, 3793 Teuven

Gelato Farm : Sleedoorn 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

Imkerij Beelicious : Honing ; *miel*

<https://beelicious.buzz/>

Tel. : +32 4381 41 44 ; Born 8, 3791 Remersdaal

Green Valley : Biokaas & melk ; *Fromages bio du terroir et lait bio*

<http://www.greenvalley.be/>

Tel. : +32 4381 12 58 ; Varm 13, 3793 Teuven

Pietershof domein : Wijn ; *Vin : Pinot blanc - Auxerrois*

<http://pietershof.be/wijndomein/wijnen/>

Tel. : +32 4381 24 38 ; Plankerweg 1, 3793 Teuven

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*

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

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

Le Comptoir des Vins : Vins et accessoires pour le vin

Tel : +32 498 12 53 94 ; Rue St-Paul 128 ; 4840 Welkenraedt