

Le Sarolea



Nouveau restaurant du terroir

C'est avec plaisir que nous vous invitons à découvrir notre carte
du lundi au vendredi sur le temps de midi (12h à 15h).

Situé dans les anciennes usines de « **Motos Saroléa** » à deux pas du centre de Herstal, dans le vieux quartier Marexhe, le restaurant « Saroléa » vous accueille dans ce site industriel reconverti en musée vivant pour un moment de réel plaisir.

Les chefs, **Frédéric PELZER**, **Patrick MAREE** et **Yves Goffin** vous feront découvrir leurs cuisines au goût du jour et les saveurs de notre patrimoine. Les produits frais sont sélectionnés par leurs soins au rythme des saisons pour vous faire savourer le meilleur de leur parfum.



Informations & réservations

Adresse : **Motorium Saroléa**
Rue Saint-Lambert, 84
4040 Herstal
☎ et Fax 04/248.48.18
Courriel : sarolea@aigs.be
site : www.workinn.be



Histoire du Restaurant Saroléa

Tous les plus grands Chefs ont débuté quelque part...

Depuis 1998, l'AIGS asbl a installé certains de ses services dans les anciennes usines Saroléa à Herstal. Ce vestige du riche passé industriel de la région s'appelle aujourd'hui :
« le Motorium ».

Il rassemble des activités culturelles, citoyennes et sociales, telles que des expositions, un musée historique sur l'industrie « Herstalienne » et un **Restaurant Social avec ses salles de séminaires**.

Le **Restaurant « Le Saroléa »** est un site du Centre d'Insertion SocioProfessionnelle (CISP) de l'entreprise **Work'inn** agréée par la Wallonie. Son objectif pédagogique est de permettre aux stagiaires de suivre un apprentissage technique et une formation générale dans un environnement de travail réel, afin qu'ils produisent des biens et des services pouvant être commercialisés. **Nos restaurants didactiques** permettent pour celles et ceux qui désirent se réinsérer dans la vie professionnelle, d'apprendre un métier.

Work'inn accompagne les stagiaires à réfléchir et développer leur projet individuel et professionnel tout au long de la formation.

WORK'INN a.s.b.l.

Centre d'Insertion SocioProfessionnelle

Siège social : rue de la Costale, 4 à 4300 Waremmé

Siège administratif : rue Saint-Lambert, 84 à 4040 Herstal

☎ et Fax 04/248.89.36

Courriel : eft.workinn@aigs.be & site : www.workinn.be

TVA-(BE)-0459.814.840 ☐ Banque : IBAN:BE 670682 2050 6487

BIC: GK CC BE BB



Apéritifs

<i>Pineau des charentes blanc</i>	4,50€
<i>Porto rouge, blanc</i>	4,50€
<i>Martini rouge, blanc</i>	5,00€
<i>Kir</i>	3,50€

Softs

<i>Eau plate</i>	1,90€
<i>Eau pétillante</i>	1,90€
<i>Coca</i>	1,90€
<i>Coca zéro</i>	1,90€
<i>Nordic (tonic)</i>	2,30€
<i>Nordic agrumes (tonic)</i>	2,30€
<i>Fanta orange</i>	1,90€
<i>Fanta citron</i>	1,90€
<i>Fuze Tea</i>	1,90€
<i>Fuze Tea Pêche</i>	1,90€
<i>Jus d'orange</i>	1,90€

Bières

<i>Jupiler 25 cl</i>	2,00 €
<i>Blonde d'Oleye</i>	4,00 €
<i>Pierreuse d'Oleye</i>	4,00 €
<i>Leffe brune</i>	3,50 €
<i>Leffe blonde</i>	3,50 €



Vins blanc

	<i>Bouteille</i>
N°1 <i>Gaillac Ombre fraiche Domaine d'Escausses (Sud-Ouest)</i>	19,00€
N°2 <i>Lirac Domaine Maby (Rhône)</i>	27,00€
N°3 <i>IGT Bianco Torre Quarto (Puglia)</i>	21,00€
N°4 <i>IGT Gillo Calu Villa Grisa (Sicilia)</i>	21,00€

Vins rosé

	<i>Bouteille</i>
N°5 <i>IGP d'Oc Syrah chez Jau (Languedoc)</i>	19,00€
N°6 <i>Tavoliere Intrigo Torre Quarto (Puglia)</i>	21,00€

Vins rouge

	<i>Bouteille</i>
N°7 <i>Côtes du Rhône « Bio » Domaine Fenouillet (Rhône)</i>	29,00€
N°8 <i>Montepulciano « Bio » DOC Fretana (Abruzzo)</i>	21,00€
N°9 <i>Cahors Cedre héritage (Sud-Ouest)</i>	22,00€
N°10 <i>Lussac St Emilion Croix de Rimbeau (Bordeaux)</i>	29,00€

Vins « Saroléa »

<i>Le verre : blanc, rosé, rouge</i>	3,00€
<i>Le 1/4 de litre : blanc, rosé, rouge</i>	5,00€
<i>Le 1/2 de litre : blanc, rosé, rouge</i>	10,00€
<i>La bouteille</i>	16,00€



La carte

	Entrées	Plats
Incontournable frisée aux lardons  Salade frisée, lardons déglacés au vinaigre de pommes d'Oupeye, œuf poché, croutons, crème ou pas.	8,00€	10,50€
Mesclun de salades au Val - Dieu  Mélange de salades, fromage de Val-Dieu gratiné à la confiture du jardin d'Hermée.	8,00€	10,50€
Carpaccio de bœuf « A l'Italienne »  Fines tranches de bœuf assaisonnées à l'huile vierge.		13,00€
Linguines (n°2), sauce bolognaise  Linguines fraîches cuites al dente, sauce bolognaise et parmesan râpé .	10,50€	13,50€
Grosses pappardelles et Mortadelle  Grosses pâtes fraîches, julienne de Mortadelle, crème légère liée au parmesan.	11,50€	14,00€
Authentique boulet à la Liégeoise, grosses frites et compote Boulet fait maison, frites et compote. 	1 pièce 9,50€	2 pièces 10,50€
Vol-au-vent aux champignons  Grosses poules cuites au bouillon lié, servies dans un feuilleté, et champignons de Paris.		13,90€
Steak tartare (Usa), salade et frites  Viande de bœuf (1ère qualité), hachée minute et assaisonnée à la française.		14,20€
Bonne pièce de bœuf (+- 200 gr), sauce au poivre  Viande de bœuf tendre et sauce au poivre vert flambée au Cognac.		15,90€



Les desserts

<i>Dame Blanche au chocolat « Noir de noir »</i>		6,20€
<i>Tarte des sœurs Tatin</i>	 	6,80€
<i>Le café Liégeois « Saroléa »</i>	 	6,90€

Sur notre ardoise les plats du jour et suggestions


















Boissons Chaudes

<i>Thé</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Café</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>2,30 €</i>



Les allergènes / De allergenen

Lait / Melk	1:	
Fruits à coques / Noten	2:	
Céleri / Selder	3:	
Moutarde / Mosterd	4:	
Mollusques / Schelpdieren	5:	
Sésame / Sesam	6:	
Sulfites / Sulfiten	7:	
Crustacés / Schaaldieren	8:	
Lupin / Lupine	9:	
Œufs / Eieren	10:	
Soja / Soja	11:	
Poisson / Vis	12:	
Gluten / Gluten	13:	
Arachides / Pinda	14:	
Champignons / Paddestoel	15:	
Ail / knoflok	16:	