

Moto

Voyez, sentez, goûtez et vivez le safari comme jamais auparavant.

Dîner dans la savane Serengeti

Bienvenue au restaurant Moto, où le feu brûle toujours et où de délicieuses odeurs de cuisine vous accueillent. Le nom Moto signifie feu en africain. Prenez place près du feu crépitant et découvrez la vue magnifique sur la vaste savane Serengeti pendant que les chefs vous surprennent avec des spécialités du grill.

Tandis que le feu chauffe lentement et que la fumée monte, vous pouvez vous détendre et vous remémorer les aventures de la journée. Avec passion, les chefs préparent les plats les plus savoureux, des viandes succulentes aux légumes grillés en passant par d'authentiques spécialités africaines.

Faites vibrer vos papilles, profitez du coucher de soleil dans la savane et discutez de toutes les aventures que vous avez vécues aujourd'hui.

Voyez, sentez, goûtez et vivez le safari comme jamais auparavant.



Beekse Bergen vous fait découvrir la beauté de la nature. Et pour protéger cette merveilleuse nature, nous pratiquons une gestion durable de nos parcs à différents niveaux. C'est ainsi que vous pourrez retrouver dans notre restaurant un certain nombre de produits issus de la filière durable, comme des produits bio et Fairtrade, ou des produits portant le label Beter Leven. Le Safari Resort Beekse Bergen a obtenu le Green Key Goud, le certificat le plus exigeant en la matière et le label (international) des entreprises durables.

Moto

Entrées

Fougasse  Petit pain au levain cuit au sol du four beurre légèrement salé aïoli	8.5	Salade de saison  Salsa verte concombre avocat pomme	14.5
Pâté de chevreuil Pistache compote de fruits du sud et d'orange	13.5	Tartare de hareng  Betterave rouge pommes vinaigrette légumes aigre-doux	13
Goût de l'Afrique  Biltong saucisse d'agneau séchée Dip à la harissa nord-africaine croustillant épices ras el hanout	13.5	Poisson au curry Salade fraîche perche Victoria ananas mariné vinaigrette au curry	14
Carpaccio de bœuf Pesto mayonnaise à la truffe pignons de pin parmesan	18	Soupe de tomates bio  Huile d'herbes pain	8.5

Conseil du chef : 

Presque tous les plats contiennent des allergènes. Vous êtes allergique ?
 N'hésitez pas à nous en faire part. Nous vous aiderons volontiers dans votre choix.

Plats principaux

Tous les plats sont servis avec des frites

Boboti	21.5	Dorade	26.5
Plat de viande sud-africain couscous chips de banane		Fenouil confit pommes de terre en dés sauce au vin blanc	
Lingue zébrées (pâtes en noir et blanc) 	20.5	Burger de bœuf sur le grill	22.5
Sauce aux truffes champignons sautés poivrons tomates en grappe parmesan		Pain brioché morceaux de bacon cheddar sauce BBQ	
Salade falafel 	19.5	Supplément double burger	9.9
Oignon rouge aigre-doux vinaigrette au yaourt et à l'ail			
Rumsteck	29.5	Sandre	26.5
Mélange de légumes sauce au vin rouge		Patate douce légumes variés sauce de poisson crémeuse	
Pintade	26.5	Curry de légumes  VEGAN	18.5
Légumes grillés sauce crémeuse au cognac		Petit pain au levain cuit au sol du four curry de légumes de saison variés	

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Frites fraîches	5
Frites garnies	7.5
Légumes de saison	5
Quartiers de pommes de terre (skin on)	5
Salade fraîche	5

Presque tous les plats contiennent des allergènes. Vous êtes allergique ?
N'hésitez pas à nous en faire part. Nous vous aiderons volontiers dans votre choix.



Braai africain

22.5

Ragoût | lentilles | saucisse d'agneau sur le grill

Viande de bœuf cuite lentement

24.5

Mousseline de pommes de terre | poireaux braisés |
sauce au vin rouge

Desserts

Malva pudding 🍷 10

Sauce au whisky | sauce à la vanille

Dame Blanche 10.5

Glace à la vanille | sauce au chocolat chaud | crème fouettée

Tarte au lait sud-africaine 9.5

Glace à la cannelle | sauce au miel | crumble

Crème brûlée 10.5

Crème anglaise | vanille de Madagascar | sucre caramélisé

Parfait à la cardamome 9.5

Compote de fruits rouges | biscuit 'kletskop' | amande



Entrées

Soupe de tomates bio ♻️ 7
Avec ou sans boulettes de viande | pain

'Jardin potager' ♻️ 7.5
Tomates | concombre | poivron | sauce au yaourt et au gingembre | sauce cocktail

Plats principaux

Hot dog ♻️ 11.5
Salsa de tomates | salade de chou

'Lingue zébrées' (pâtes en noir et blanc) ♻️ 12.5
Légumes frais | sauce à la crème | parmesan

Nuggets de poulet fermier 9.5
Frites | compote de pommes maison | mayonnaise

Croquettes de bœuf bio 9.5
Frites | compote de pommes maison | mayonnaise

Poffertjes ♻️ 9.5
Sucre glace | crème au beurre

Desserts

Soupe de fruits rouges 7.5
Glace à la vanille | merengue

Glace dans un gobelet surprise 8.5
Glace à la vanille dans un gobelet surprise | sauce à la fraise | smarties | crème fouettée (Tu peux emporter le gobelet chez toi)



Presque tous les plats contiennent des allergènes. As-tu une allergie ? N'hésite pas à nous le faire savoir. Alors, avec toi, nous préparons un repas savoureux sans allergènes.

Plats pour le déjeuner

Soupe de tomates bio 🌱	8.5
Huile d'herbes pain	
Dikke Mik saine 🌱	10.5
Pain du meunier (blanc ou brun) fromage œuf dur herbes fraîches graines de courge	
Croquettes de bœuf bio	13.5
Pain du meunier (blanc ou brun) moutarde fine	
Croquettes de crevettes à la hollandaise	19.5
Pain du meunier (blanc ou brun) sauce Moto (mayonnaise épicée avec piment et gingembre)	
Salade de saison 🌱	17.5
Salsa verte concombre avocat pomme	
Pita Falafel 🌱 <small>VEGAN POSSIBLE</small>	16.5
Légumes grillés laitue sauce à l'ail	
Pain au carpaccio de bœuf	18
Pain du meunier (blanc ou brun) pesto maison mayonnaise à la truffe pignons de pin parmesan	
Bagel avec salade de saumon fumé	14.5
Fromage frais à l'aneth câpres	
Uitsmijter (Œufs au plat) (peut également être commandée végétarienne) 🌱	14.5
Pain du meunier (blanc ou brun) trois œufs au plat choix de jambon, fromage ou jambon/fromage	
Hot dog 🌱	11.5
Salsa de tomates salade de chou	
Burger de bœuf sur le grill	22.5
Pain brioché morceaux de bacon cheddar sauce BBQ pommes frites	
Supplement double burger	9.9

Nous servons le déjeuner entre 12h00 et 16h00.

Presque tous les plats contiennent des allergènes. Vous êtes allergique ? N'hésitez pas à nous en faire part. Nous vous aiderons volontiers dans votre choix.

Menu snack

Fougasse 🌱	8.5
Petit pain au levain cuit au sol du four beurre légèrement salé aïoli	
Bitterballen de bœuf * (6 pièces)	9.5
Moutarde fine	
Bitterballen au fromage * 🌱 (6 pièces)	9.5
Emmental Gruyère Parmesan mayonnaise à la moutarde	
Noix mélangées 🌱	5.5
Olives vertes et noires 🌱	11
Cubes de fromage 🌱	9.9
Fromage fermier néerlandais de la Ruurhoeve à Hoogeloon sirop de pomme	
Saucisse	9.5
Saucisse de porc fumée et saucisse de bœuf à l'ail de la Walhoeve à Goirle moutarde	
Plateau de fromages et de saucisses	13.5
Fromage fermier néerlandais de la Ruurhoeve à Hoogeloon Diverses saucisses du Walhoeve à Goirle moutarde sirop de pomme	

**Boulettes croustillantes et frites, farcies au bœuf ou au fromage.*

La carte des apéritifs est servie tous les jours entre 12h00 et 21h00.

Presque tous les plats contiennent des allergènes. Vous êtes allergique ? N'hésitez pas à nous en faire part. Nous vous aiderons volontiers dans votre choix.