

menu DÉGUSTATION

3 services à 49 €

5 services à 60 €

(entrée froide, entrée chaude,
sorbet, plat & dessert)

3 gangen: 49€

5 gangen: 60€

(koud voorgerecht, warm voorgerecht,
sorbet, hoofdgerecht en dessert)

KIDS menu • 20€

1 apéro sans alcool

+ 1 plat au choix

- Spaghetti bolognaise
- Blanc de volaille, pommes de terre
Amandine, compote de pommes
- Boulette à la liégeoise, frites
- Filet de saumon, purée de pommes
de terre, légumes

+ 1 dessert

1 apéritif zonder alcohol

+ 1 gerecht naar keuze

- Spaghetti bolognese
- Kalkoenfilet, aardappelkroketten
en appelmoes
- Gehaktbal op Luikse wijze, frietjes
- Zalmfilet, aardappelpuree, groenten

+ 1 dessert

Desirez-vous des renseignements sur la présence
d'allergènes dans nos produits ? Notre responsable
vous renseignera volontiers ! Nous attirons votre attention
sur le fait que la composition des produits peut varier.

Als u informatie wenst' over de aanwezigheid
van allergenen in onze gerechten, zal onze
verantwoordelijke u daarover graag informeren.
Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de samenstelling
van de gerechten kan variëren.

LES ENTRÉES / VOORGERECHTEN

FROIDES / KOUDE

Pétales de saumon à la flamme, teriyaki et crème aigrelette 19 €
Zalmvlamblaadjes, teriyaki en zure room



Truite Mathonet fumée et en mousse,
tuile de pain et beurre aux herbes 20 €
Gerookte en opgeklopte forel van Mathonet, broodtile en kruidenboter

Terrine de gibier, gelée d'airelles, oignons perlés entiers,
brioche toastée 18 €
Wild terrine, veenbessengelei, hele zilveruitjes, geroosterd briochebrood

Canard fumé, foie gras, mostarda à la clémentine 21 €
Gerookte eend, foie gras, clémentine mostarda

CHAUDES / WARM

Crevette Nobashi, fenouil cru, beurre blanc et œufs de truite 23 €
Nobashi garnaal, rauwe venkel, witte botersaus en foreleitjes

Saint-Jacques et lard à basse température,
champignons des bois, mousseline de céleri à la truffe 25 €
*Sint-jakobsschelpen en spek op lage temperatuur, wilde paddenstoelen,
truffelknolselderij mousseline / supplément menu +3 €*

Œuf à basse température, chips de panais 🌱 19 €
Ei op lage temperatuur, pastinaakchips

Ris de veau croustillant, champignons des bois,
crèmeux de potiron, jus de veau corsé 27 €
*Krokant kalfszwezerik, wilde paddenstoelen, pompoencrème,
geconcentreerde kalfsjus / supplément menu +5 €*

VIANDES / VLEESGERECHTEN

- Filet pur de bœuf sur pierre, légumes chauds, nos trois sauces** 34 €
Runderhaas op steen, warme groenten, onze drie sauzen
/ supplément menu +4 €
- Filet de biche sur pierre, légumes chauds et nos trois sauces** 35 €
Hertenfilet op steen, warme groenten en onze drie sauzen
/ supplément menu +5 €
- Râble de lièvre, choux de Bruxelles, mousse de panais, pommes de terre amandine et sauce à la Wohrmann's Beer** 32 €
Hazenrug, Brusselse spruitjes, pastinaak mousse, amandel aardappelen en Wohrman's Beer saus
- Faisan à la brabançonne, chicons braisés, pommes de terre grenaille, jus à la Wohrmann's Beer** 32 €
Fazant op Brabantse wijze, gestoofde witloof, krielaardappelen, Wohrmann's Beer saus
- Civet de marcassin, butternut, endives, choux de Bruxelles, sauce au vin** 27 €
Everzwijn stoofpot, butternut pompoen, witloof, Brusselse spruitjes, wijnsaus

À LA BRAISE / AAN DE BRAADSPIT (HORS MENU / BUITEN HET MENU)



- Côte de bœuf Black Angus by Goeders, 1 kg 200** 100 €
Affinage maison dans notre cave, légumes chauds, frites fraîches, sauce béarnaise et chimichurri
Huisgerijpt in onze kelder, warme groenten, verse frietjes, béarnaisesaus en chimichurri
- Côte de bœuf Shorthorn by Goeders, 1 kg 100** 99 €
Affinage maison dans notre cave, légumes chauds, frites fraîches, sauce béarnaise et chimichurri
Huisgerijpt in onze kelder, warme groenten, verse frietjes, béarnaisesaus en chimichurri
- Côte de bœuf Hereford by Goeders, 1 kg** 97 €
Affinage maison dans notre cave, légumes chauds, frites fraîches, sauce béarnaise et chimichurri
Huisgerijpt in onze kelder, warme groenten, verse frietjes, béarnaisesaus en chimichurri

LES POISSONS / VISGERECHTEN

Filet de dorade, riz jasmin, poireaux umami, sauce Dugléré	29 €
<i>Doradefilet, jasmijnrijst, umami prei, Dugléré saus</i>	
Dos de saumon, pomme vitelotte, potiron, crème à l'oseille	30 €
<i>Zalmrug, blauwe aardappel, pompoen, zuringcrème</i>	
Brochette de gambas à la braise, mousseline de choux, sauce hollandaise	32 €
<i>Garnalenspies van de grill, koolmousseline, hollandaisesaus</i>	
Sole meunière, beurre, persil, citron, grenailles	49 €
<i>Gebakken zeetong, boter, peterselie, citroen, ardappellen</i>	
	/ supplément menu +12 €

1/2 HOMARDS / KREEFT (+8€ menu)

Rôti	42 €
<i>Pappardelle de courgettes, aneth</i>	
<i>½ gegrilde kreeft, pappardelle van courgette, dille</i>	
Légumes	42 €
<i>Grenailles, légumes chauds, mousseline au citron</i>	
<i>½ krieltjes, krieltjes, warme groenten, mousseline met citroen</i>	
Tagliatelle au homard, bisque et estragon	42 €
<i>Tagliatelle met kreeft, kreeftensoep en dragon</i>	