

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 • 18€

1 boisson

+ 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 glace Ben & Jerry's

1 drink

+ 1 gerecht naar keuze

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

+ 1 Ben & Jerry's ijs

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

Carpaccio de thon, suprême d'orange au poivre de Sichuan, pickles de légumes, huile de roquette	18 €
<i>Tonijn carpaccio, sinaasappel supreme met Sichuan-peper, ingelegde groenten, rucola-olie</i>	
Pata Negra, poire vinifiée, pain d'épices grillé	20 €
<i>Pata Negra, gevinifieerde peer, geroosterd kruidenbrood</i>	
Saint-Jacques en tartare truffé et choux fermentés	19 €
<i>Coquilles Sint-Jakobsschelpen in tartaar in getruffeerde carpaccio met gefermenteerde kool</i>	
Céleri mariné à cru, oeufs de cailles, confit de potiron, lait de coco et coriandre 🌱	15 €
<i>Raw marinated celery, kwartelei, pompoenconfit, kokosmelk en koriander</i>	

CHAUDES / WARM

Risotto de Fregola sarde, bisque de homard, gambas et butternut	21 €
<i>Fregola sarde risotto, kreeftenbisque, gamba's en pompoen</i>	
Éclat de bar en croûte d'herbes, crémeux de carottes, crème de chorizo	18 €
<i>Zeebaars in kruidenkorst, romige wortel, chorizocrème</i>	
Velouté de champignons, huile de pistache et noisettes torréfiées 🌱	14 €
<i>Champignonsoep met pistacheolie en geroosterde hazelnoten</i>	
Suprême de caille, chicon braisé, pleurottes, crème de céleri	18 €
<i>Kwartelsuprême, gestoofde witlof, oesterzwammen, selderijcrème</i>	

VIANDES / VLEESGERECHTEN

Poitrine de volaille fermière en basse température, écrasé de pommes de terre aux marrons, jus au vin jaune	24 €
<i>Langzaam gegaarde borst van scharrelkip, geplette aardappel met kastanjes, saus van gele wijn</i>	
Osso bucco, tagliatelles et petits légumes	30 €
<i>Osso buco, tagliatelles en groentegarnituur</i>	
Magret de canard, crémeux de carottes, pomme amandine et jus à l'orange	28 €
<i>Eendenborst, romige wortels, amandine appel en sinaasappelsaus</i>	
Filet pur de bœuf sur pierre, légumes chauds, trois sauces maison	35.50 €
<i>Rundsvilet op hete steen, warme groenten, drie huisgemaakte sauzen / supplément menu +6 €</i>	

VIANDES D'EXCEPTION UITZONDERLIJK VLEES BY GOEDERS (HORS menu / BUITEN HET menu)



VIANDES D'EXCEPTION MATURÉES DANS NOTRE DRY AGER
ET CUITES AU FOUR À CHARBON MIBRASA.

Toutes nos viandes sont accompagnées de pommes grenaille au lardo di
Gonzaga, légumes chauds au sel de Guérande et sauce au choix.

UITZONDERLIJK GERIJPT VLEES IN ONZE DROGE RIJPINGSKAST,
EN BEREID IN DE MIBRASA HOUTSKOOLOVEN.

Al ons vlees wordt geserveerd met grenaille-aardappelen met lardo di
Gonzaga, warme groenten met Guérande-zout en een saus naar keuze.

Côte de bœuf Black Angus by Goeders, 1 kg 200	100 €
Côte de bœuf Holstein by Goeders, 1 kg 200	99 €
Côte de bœuf Simmenthal by Goeders, 1 kg 200	97 €

LES POISSONS / VISGERECHTEN

- Dos de lieu en croûte d'herbes, patates douces au gingembre,
jus de crustacés 26 €
Heilbotfilet in kruidenkorst, zoete aardappel met gember, schaaldierenjus
- Pavé de saumon fumé à chaud au romarin,
tombée de pousses d'épinard, mousseline au citron, riz jasmin 28 €
*Zalmfilet gerookt met rozemarijn, gestoofde spinaziescheuten,
citroenmousseline, Jasmijnrijst*
- Sole meunière, beurre, persil, citron, pommes de terre vapeur,
légumes chauds 49 €
*Sole meunière, boter, peterselie, citroen, gestoomde aardappel, warme groenten
/ supplément menu +12 €*
- Gambas géantes, ail, persil, clémentine,
pommes de terre écrasées à l'huile d'olive 30 €
Reuzengarnalen, knoflook, peterselie, clementine, aardappelpuree met olijfolie

HOMARDS / KREEFT

(supplément menu : ½ +6€ • entier +20€)

- Grillé ½ : 40 € • entier : 58 €
*Grillé à l'ail et fines herbes, légumes croquants, riz
Gegrilde kreeft met knoflook en fijne kruiden, knapperige groenten, rijst*
- À l'armoricaine ½ : 40 € • entier : 58 €
*Papardelles et estragon
Papardelles en dragon*