

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

- Thon rouge, crémeux de yuzu, pickles de légumes racine, wasabi, roquette, huile de sésame 21 €
Thon rouge, yuzucrème, gepekeldde knolgroenten, wasabi, rucola, sesamolie
- Tartare de bœuf, tomates confites, pecorino, crème de balsamique blanc, huile d'olive, asperges 20 €
Rundstartaar, zongedroogde tomaten, pecorino, witte balsamico crème, olijfolie, asperges
- Origami de tomates, basilic, stracciatella, roquette, huile d'olive 🌱 18 €
Tomaten origami, basilicum, stracciatella, rucola, olijfolie

CHAUDES / WARM

- Œuf 63°, tagliatelles d'asperges, asperges blanches, colonnata, mousseline de céleri, croûton de pin 19 €
Tagliatelle van asperges, witte asperges, colonnata, selderijmousse, pijnboompittencrouton
- Risotto, poulpe grillé, crème de petits pois, safran 18 €
Risotto, gegrilde octopus, crème van doperwten, saffraan
- Pigeon, mille-feuille de pommes de terre aux herbes, jus réduit à la cerise 22 €
Duif, aardappelmillefeuille met kruiden, ingekookte kersensaus

VIANDES / VLEESGERECHTEN

Filet pur sur pierre, légumes chauds, frites, sauce aux choix 35.50 €
Filet pur op steen, warm groenten, frietjes, keuze uit saus
/ supplément menu +4 €

Souris d'agneau, mille-feuilles de pommes de terre aux herbes,
petits légumes, jus court au romarin 34 €
Lamsbout, kruiden-aardappelmillefeuille, groenten, kortjusz van rozemarijn
/ supplément menu +3 €

Lomo ibérique, croûte de chorizo, courgettes confites,
pommes de terre vitelottes, jus à l'ail noir 36 €
*Iberische lomo, chorizokorst, gekonfijte courgettes,
vitelotte aardappelen, knoflookjus*
/ supplément menu +5 €

Volaille fermière en ballotine, asperges rôties,
purée de pommes de terre, sauce crémeuse à la truffe 29 €
*Boerderijgevogelte in ballotine, geroosterde asperges,
aardappelpuree, romige truffelsaus*

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

- Sole, façon meunière, beurre, persil, citron,
pommes de terre vapeurs, légumes chauds 44 €
*Sliptong à la meunière, boter, peterselie, citroen,
gestoomde aardappelen, warme groenten*
/ supplément menu +10 €
- Filet de rouget, condiment carottes, pommes de terre vitelottes,
jeunes carottes glacées, jus de crustacés émulsionné au beurre 25 €
*Rode mul filet, wortel condiment, vitelotte aardappelen,
geglaceerde jonge wortelen, geëmulgeerde schaaldierenjus*
- Filet de saumon, pommes de terre grenailles, légumes printaniers,
sauce béarnaise 26 €
Zalmfilet, krieltjes, lentegroenten, béarnaisesaus
- Cabillaud, asperges, edamame, olives noires, riz jasmin,
écume de coquillages 30 €
*Kabeljauw, asperges, edamame, zwarte olijven, jasmijnrijst,
schuim van schelpdieren*

HOMARDS / KREEFT

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

- Grillé ½ : 36 € • entier : 54 €
Grillé à l'ail, tagliatelles, fines herbes, courgettes, tomates cerises
*Gegrild met knoflook, tagliatelle, verse kruiden, courgettes,
kerstomaatjes*
- Rôti ½ : 36 € • entier : 54 €
En salade d'asperges, agrumes, fruits secs, basilic, dressing balsamique
*Geroosterd in een salade van asperges, citrusvruchten,
gedroogd fruit, basilicum, balsamico dressing*