

menu DÉGUSTATION

3 services à 41 €

5 services à 49,50 €

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

3 gangen: 41€

5 gangen: 49,50€

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

KIDS menu • 14€

1 apéro sans alcool

+ 1 plat au choix

+ 1 dessert

- Spaghetti bolognaise
- Poulet rôti, pommes de terre croquettes et compote de pommes
- Boulet liégeois, frites
- Filet de saumon, purée de pommes de terre, légumes

1 apéritif zonder alcohol

+ 1 gerecht naar keuze

+ 1 dessert

- Spaghetti bolognese
- Gegrilde kip, aardappelkroketten en appelmoes
- Balletjes op Luikse wijze, frietjes
- Zalmfilet, aardappelpuree, groenten

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

Terrine de foie gras, kumquats, brioche et poivre du moulin	21 €
<i>Terrine met foie gras, kumquat, briochebrood en peper van de molen</i>	
Jambon de sanglier, poires et truffe	18 €
<i>Everzwijnham, peer en truffel</i>	
Tarte fine à l'échalote, roquefort et coulis de Barolo 	16 €
<i>Fijne taart met sjalot, roquefort en Barolo-coulis</i>	
Risotto au parmesan, champignons des bois et persil 	16 €
<i>Risotto met parmezaan, bosspaddenstoelen en peterselie</i>	
Scampis à la diable, pain au levain	18 €
<i>Scampi al diavolo, desembrood</i>	
Noix de Saint-Jacques, chou chinois, émulsion de gingembre	19 €
<i>Sint-jakobsnoten, Chinese kool, emulsie op basis van gember</i>	

LES POISSONS / VISGERECHTEN

Gambas	32 €
<i>Sauce à l'ail, hollandaise au citron, teriyaki, riz jasmin Gamba's • Knoflooksaus, hollandaisesaus met citroen, teriyaki, jasmijnrijst</i>	
Sole meunière	44 €
<i>Purée de pommes de terre, légumes chauds Zeetong 'Meunière' • Aardappelpuree, warme groenten + 12€ sup. menu</i>	
Filet de saumon	26 €
<i>Compotée de courgettes et pommes de terre, choux de Bruxelles, sauce vin blanc Zalmfilet • Puree van courgette en aardappel, spruitjes, wittewijnsaus</i>	
Filet de cabillaud	27 €
<i>Pommes de terre mousseline, poireaux et sauce moutarde Kabeljauwfilet • Aardappelmousseline, prei en mosterdsaus</i>	

1/2 HOMARDS / KREEFT

(+5€ menu)

Plancha 37 €

*Carottes et orange, pommes et chicons en salade
Wortel en sinaasappel, slaatje van appel en witloof*

Petits légumes 37 €

*Tagliatelle, beurre et citron
Met groenten • tagliatelle, boter en citroen*

VIANDES / VLEESGERECHTEN

Filet de Lapin 29 €

*Mousse de céleri, poireaux, potiron,
sauce aux pruneaux
Rundkonijn • Mousse van selder, prei, pompoen,
saus met pruimedanten*

Filet de bœuf (sur pierre) 33 €

*Chicons braisés, pommes de terre au paprika,
sauce béarnaise
Rundskonijn (op steen gebakken) • Gebakken witloof,
aardappelen met paprika, bearnaisesaus*

Filet de porc ibérique 29 €

*Purée de potiron, salsifis, sauce miel et citron vert
Filet van Iberico-varken • Pompoenpuree,
schorseneren, honingsaus en limoen*

Poitrine de volaille 26 €

*Grenailles, butternut, huile de noix, sauce au Porto
Kippenborst • Krielaardappelen, butternut, notenolie,
portosaus*

Filets de caille 30 €

*Patates douces et kumquat, sauce à l'estragon
Kwartelfilets • Zoete aardappel, kumquat en
dragonsaus*

Entrecôte 37 €

*Pomme de terre grenaille, chou à l'étuvée au riesling,
pleurotes et sauce demi-glace
Entrecote • Krieltjes, kool gestoomd met riesling,
oesterzwammen, demi-glacesaus*

Carré d'agneau 35 €

*Gratin dauphinois, chicon braisé, jus au thym
Lamskroon • Gratin dauphinois, gebakken witloof,
tijmsaus*

DESSERTS / DESSERTEN

Cookies XXL	10 €
<i>noisettes et praliné</i> <i>Hazelnoten en praliné</i>	
Pain perdu	10 €
<i>Glace vanille, caramel beurre salé</i> <i>Wentelteefjes • Vanille-ijs, karamel</i> <i>met gezouten boter</i>	
Pommes caramélisées	10 €
<i>À la cardamone, croquant au spéculoos,</i> <i>glace vanille</i> <i>Gekaramelliseerde appels met kardemom,</i> <i>krokant van speculoos, vanille-ijs</i>	
Financier aux amandes	10 €
<i>Compotée d'ananas au rhum et crème anglaise</i> <i>Financiers van amandel, moes van ananas</i> <i>met rum en crème anglaise</i>	
Sélection de fromages du pays	13 €
<i>Sirop, fruits secs, pain brioché</i> <i>Assortiment streekkazen • Siroop, gedroogde</i> <i>vruchten, briochebrood</i>	
Irish coffee - Italian coffee French coffee	10 €