

M E N U

Menu dégustation
3 services à 39,50 €
5 services à 49,50 €
(entrée froide, entrée chaude,
sorbet, plat & dessert)

Degustatiemenu
3 gangen: 39,50 €
5 gangen: 49,50 €
(koud voorgerecht, warm voorgerecht,
sorbet, hoofdgerecht en dessert)

Les entrées / Voorgerechten

- ✓ Mousse de fromage grec et betteraves, éclats de pistaches, tuile de pain 15 €
Mousse van Griekse kaas en rode biet, splinters pistache, tuile van brood
- Jambon ibérique finement tranché, poire au barolo, jeunes pousses 18 €
Fijngesneden Iberische ham, peer met Barolo, jonge sla
- ✓ Crème de chicons, huile de café, croûtons 13 €
Witlofcrème met olie van koffie, croutons
- ✓ Poêlée de gnocchi, châtaignes et poire 16 €
Gebakken gnocchi, kastanje en peer
- Noix de Saint-Jacques rôties, purée de chou-fleur et truffe 18 €
Geroosterde sint-jakobsnoten, bloemkoolpuree en truffel
- Lard fermier confit à la Wohrmann's beer, mangue, graines de coriandre 17 €
Gekonfijte boerenbacon met Wohrmann's Beer, mango, korianderzaad

Désirez-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.

L'entrepôt

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.

Viandes / Vleesgerechten

Quasi de veau, jus truffé, mousse de carottes et pommes croustillantes	28 €
<i>Kalfslende, jus met truffel, wortelmousse en krokante appel</i>	
Filet de canette en basse température, bruschetta aux figues et vieux balsamique	25 €
<i>Op lage temperatuur gegaarde eendenborst, bruschetta met vijgen en oude balsamicoazijn</i>	
Chuck ribs de bœuf confits au ketjap, sésame, mousseline de pommes de terre	31 €
<i>Gekonfijte chuck ribs van rund met ketjap, sesam, aardappelmousseline</i>	
Filet pur de bœuf, champignons des bois, grenailles au romarin, jus de veau et huile de noix	31 €
<i>Filet pur van rund, wilde champignons, krielaardappelen met rozemarijn, kalfsjus en walnootolie</i>	

Les poissons / Visgerechten

Cabillaud aux herbes, patates douces au gingembre, panais glacés	28 €
<i>Kabeljauw met kruiden, zoete aardappel met gember, geglaceerde pastinaak</i>	
La sole « meunière », légumes poêlés et mousseline de pommes de terre (500 g)	38 € (+8€ menu)
<i>Zeetong 'meunière' met gebakken groenten en aardappelmousseline (500 g)</i>	
Filet de bar rôti sur peau, curry, Vadouvan et céleri	25 €
<i>Op vel geroosterde zeebaarsfilet, kerrie, Vadouvan en selderij</i>	
Gambas marinées à la citronnelle et sauce ponzu, riz au jasmin et gomashio	29 €
<i>In citroengras gemarineerde gamba's met Ponzu-saus, jasmijnrijst en gomashio</i>	

Nos homards / Kreeften

- Homard à la plancha, brocoli sauvage, huile de sésame,
riz basmati 1/2 • 29 € • 48 € (+16€ menu)
Kreeft a la plancha, wilde broccoli, sesamolie, basmatirijst
- Homard chaud, mousseline au champagne, pommes darphin 1/2 • 29 € • 48 € (+16€ menu)
Warme kreeft, mousseline met champagne, pommes darphin
- Tagliatelles au homard, tomates fraîches,
asperges, basilic, huile d'olive 1/2 • 29 € • 48 € (+16€ menu)
Tagliatelle met kreeft, verse tomaten, asperges, basilicum, olijfolie

Les plats végétariens / Vegetarische gerechten

- ✔ Falafels, bouillon façon couscous au ras el-hanout 18 €
Falafels, bouillon op de wijze van couscous met ras el-hanout
- ✔ Tomates en deux temps, concassées et confites, roquette,
scamorza et pignons de pin 18 €
Geplette en gekonfijte tomaten, rucola, scamorza en pijnboompitten
- ✔ Gratin de potiron, feta, miel et romarin 15 €
Gegratineerde pompoen, feta, honing en rozemarijn
- ✔ Hamburger végétarien, salade, légumes grillés, cheddar, tapenade de tomates 18 €
Vegetarische hamburger, salade, gegrilde groenten, cheddar, tomatentapenade

Pour les petits / Voor de jongsten / 12€

1 apéro sans alcool + 1 plat au choix + 1 dessert surprise

Spaghetti bolognaise
Escalope de poulet panée, pommes Amandine
Boulet liégeois, frites
Poisson pané, riz

1 apéritif zonder alcohol + 1 gerecht naar keuze + 1 dessert

Spaghette bolognese
Gepaneerde kipfilet, amandelkroketten
Luikse gehaktballetjes met frieten
Gepaneerde visfilet met rijst

Desserts

Nougat glacé aux fruits secs, chutney mangue et sorbet passion	8,50 €
<i>Nougat glacé met gedroogde vruchten, mangochutney en sorbet van passievrucht</i>	
Crème brûlée au safran	10,50 €
<i>Crème brûlée met saffraan</i>	
Ananas confit au thé rooibos, sorbet citron vert	9 €
<i>Gekonfijte ananas met rooibosthee, limoensorbet</i>	
Cubes de mangue marinés, espuma caramel, noisettes torréfiées	9,50 €
<i>Gemarineerde mangoblokjes, espuma van karamel, geroosterde hazelnoten</i>	
Tartelette au chocolat et fruits secs	10 €
<i>Chocoladegebakje en gedroogde vruchten</i>	
Assiette de fromages, pain brioché, sirop de Liège	13 €
<i>Kaasplankje, brioche en Luikse sirop</i>	
Planche de desserts à déguster (2 personnes)	23 € (+5€ menu)
<i>Assortiment van desserts (2 personen)</i>	
L'Irish coffee - Italian coffee - French coffee	9,50 €
<i>Irish coffee - Italian coffee - French coffee</i>	

Nos suggestions gibier / Wildsuggesties

De mi-octobre à mi-janvier / Van half oktober tot half januari

ENTRÉES / VOORGERECHTEN

- Frisée fines côtes, jambon de marcassin, foie gras,
amandes et vinaigrette au banyuls 17 €
*Fijne krulsla, ham van everjong, foie gras,
amandel en vinaigrette met banyuls*
- Terrine de gibier, chutney pommes-poires et pruneaux 16 €
Terrine van wild, chutney van appel-peer en pruimedanten
- Carpaccio de biche, pommes aux airelles, crumble de fruits secs
et huile de noisette 17 €
*Carpaccio van hinde, appels met veenbessen, crumble van gedroogde
vruchten en hazelnootolie*
- Duo de croquettes de gibier, confit d'oignons au vin rouge, saveurs de Noël 18 €
Duo van wildkroketten, gekonfijte ui met rode wijn, kerstsmaken

PLATS / GERECHTEN

- Filet de biche, figues rôties sauce poivrade
et mousseline de pommes de terre 33 € (+3€ menu)
Filet van hinde, geroosterde vijgen met pepersaus en aardappelmousseline
- Civet de gibier aux airelles, panais glacé et pommes Amandine 24 €
*Stoofpotje van wild met veenbessen, ge glaceerde pastinaak
en amandelkroketten*
- Poitrine de faisan caramélisée, jus à la sauge,
champignons des bois, pommes croquantes 28 €
*Gekarameliseerde fazantenborst, jus van salie, wilde champignons,
krokante appeltjes*
- Cailles entières farcies au foie gras, endives au café, céleri et pruneaux 27 €
*Hele kwartels gevuld met foie gras, witloof met koffie,
selderij en pruimedanten*