

Première Assiette

Voorgerecht



Potage du jour Dagsoep	5 €
Croquettes aux crevettes grises artisanales Ambachtelijke garnaalkroketten	15 €
Croquettes de fromage artisanales Ambachtelijke kaaskroketten	10 €
La Terrine faite maison et son toast Huisgemaakte terrine met toast	9 €
Terrine de foies gras d'oie maison et confit Huisgemaakte ganzenlever met confit	16 €
Les scampis du chef (tomates, ail et crème) Scampi's van het huis (met tomaten, knoflook en slagroom)	12 €
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive et aux copeaux de parmesan, tomates confites, roquette	15 €
Runder carpaccio met olijfolie, spaanders van de Parmezaanse kaas, gekonfijte tomaten en roquette	

Le Mini Club

De Kids Club

Pennes sauce bolognaise junior Penne met bolognaisesaus junior	10€
Steak, frites salade Biefstuk, friet met sla	10€



Prairies et Plein Air

In de Wei

*Plats servis avec frites ou pommes naturees
Alle borden zijn met frieten of aardappelen bediend*

Les grillades / Geroosterd vlees

Pavé de bœuf, sa salade composée Runder biefstuk met groentesalade	18 €
Entrecôte de bœuf Simmenthal grillée Gegrild tussenribstuk	20 €
Brochette de bœuf Spies van rundvlees	15 €
Côtes d'agneau grillées, gratin dauphinois et légumes Gegrilde lamskoteletten, gegratineerde aardappelen en groentjes	20 €

Les Mijotés / De gestoofde gerechten

Filet de canard façon Thaï, gingembre, sauce aigre douce pâtes chinoises (min 2pers.) Eendenfilet op thaise wijze, gember, chineze noedels met zoetzure saus (min 2 pers.)	22€/p.
Rognons de veau aux échalotes et baies de genévrier Kalfsniertjes met sjalotten en jeneverbessen	22 €
Civet de Marcassin pommes airelle et ses garnitures Wildstoofpotje met appelen-bosbessen en garnituur	18 €

Sauces en accompagnement / Sauzen:

Sauce béarnaise, sauce champignons crème, sauce poivre vert crème,
sauce tomate.

Bearnaisesaus, paddenstoelenroomsaus, groene-peperroomsaus,
tomatensaus .

3,50 €

Rivière et Mer

In het water

Plats servis avec ses accompagnements frites ou pommes nature

Alle borden zijn met frieten of aardappelen bediend

Truite meunière Gebakken Forel	15 €
Truite aux Amandes et beurre noisette Forel met gegrilde amandelen en hazelnootboter	17 €
Sole Meunière de la Mer du Nord Gebakken Noordzee-tong	26 €
Cabillaud rôti sur peau aux asperges sauce mousseline Gebakken kabeljauw met asperges en mousselinesaus	27 €

Les Incontournables faits Maison

De onvermijdelijke huisgemaakte gerechten

Le Vol au vent Vol-au-vent	12 €
Les boulettes maison sauce aux tomates Huisgemaakte balletjes in tomatensaus	12 €
Le Jambonneau grillé sauce béarnaise Gegrild hammetje met bearnaisesaus	18 €
« Filet américain » (steak) tartare « Filet americain » (biefstuk) tartaar	17 €



Les salades

Onze salades

Assiette ardennaise, charcuteries régionales	15 €
Ardeens bord, streekvleeswaren	
Salade niçoise	15 €
Salade niçoise	
Salade végétarienne	12 €
Vegetarische salade	
Salade César (poulet, sauce à l'ail)	16 €
Cesarsalade (kip, looksaus)	
Salade de chèvre chaud lardée, pignons de pin	14 €
Salade chevre chaud met spek en pijnbomen	
Assiette de saumon fumé	15 €
Bord gerookte zalm	

Nos Pâtes

Onze Pasta's

La Lasagne	12 €
Lasagne	
Pennes à la bolognaise	12 €
Penne met bolognaisesaus	
Pennes aux 2 saumons	16 €
Penne 2 zalmen	

Nos desserts maison

Onze huisgemaakte nagerechten



Soufflé glacé au grand Marnier	8 €
Ijsoufflé met Grand Marnier	
Nougat glacé et coulis de fruits rouges	8 €
Ijsnougat met rode bessen coulis	
Assiette de fromage (affinés du Terroir)	10 €
Lokale kaasbord	
Mousse au chocolat	6 €
Chocolademousse	
Moelleux au chocolat et glace vanille	8 €
Chocoladecake en vanille-ijs	
Crème brûlée	10 €
Crème brûlée	



Nos glaces

Onze ijsjes

3,5 €	Coupe junior vanille Junior coupe vanille
7 €	Dame Blanche, Dame Noire ou Brésilienne Dame Blanche, Dame Noire of Bresilienne-ijs
7 €	Café liégeois (vanille, moka liqueur de café) Café liégeois (Luikse koffie) (vanille, moka, koffielikeur)
8 €	Banana Split ou coupe Amarena Banana Split of coupe Amarena (vanille-ijs met Amarena-kersen)