



APÉRITIFS



SAFARI	4.50 €
MARTINI BLANC	4.50 €
MARTINI ROUGE	4.50 €
PORTO BLANC	4.50 €
PORTO ROUGE	4.50 €
KIRR VIN BLANC	4.50 €
KIRR ROYAL	10.50 €
GIN GORDON'S	5.00 €
CAMPARI	5.00 €
MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE	4.50 €
PICON	4.50 €
RICARD	4.50 €
BACCARDI	5.00 €
BATIDA COCO	4.50 €
PISANG	4.50 €
SHERRY	4.50 €
PINEAU DES CHARENTES	4.50 €
ACCOMPAGNEMENTS	1.90 €



Retrouvez-nous sur Trip Advisor® et laissez-nous votre avis sur votre séjour !

Ontdek ons op Trip Advisor® en geef ons uw mening over uw verblijf !

Find us on Trip Advisor® and give us your opinion about your stay !



Découvrez notre page Facebook®, partagez vos impressions et découvrez les dernières infos !

Ontdek onze Facebook® pagina, deel uw ervaring en ontdek er de laatste info !

Discover our Facebook® page, share your experience and discover the latest info !





NOS ENTRÉES

TERRINE DE GIBIER SELON LA CHASSE

Confit d'oignons rouges au Pinot Noir, cannelle et cardamome

TERRINE VAN WILD VOLGENS JACHT

Gekonfijte rode uien en Pinot Noir, kaneel en kardemom

16.00 €

SUPRÊME DE POULE FAISANE TIÈDE EN SALADE

Jus crémé au miel et vinaigre de tomate, champignons de saison sautés à la plancha

LAUWE WARM FAZANTBORST IN SALADE

Honing en crème jus met tomatenazijn, seizoenchampignons

18.00 €

CASSOLETTE DE SCAMPI MARINÉS AU LIME ET GINGEMBRE

Sauce diable aux chips de chorizo

LIME EN GEMBER GEMARINEERDE SCAMPI

Piknate saus met chorizo chips

18.00 €

FILET DE ROUGET RÔTI À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE

Salade aux pignons de pin et croûtons frottés à l'ail des ours

GEBRADEN BARBEELFILET 'À LA PLANCHA', OLIJFOLIE VAN EERSTE PERSING

Salade van pijnboompitten met wild look ingewreven croutons

18.00 €

COCOTTE DE CÈPES ET GIROLLES DES BOIS DE BRU

Œuf poché à la tartufata

STOOFSCHOTELTJE VAN EEKHOORNJESBROOD EN CANTHARELLEN

Gepocheerd ei met tartufata

18.00 €

CRÈME DE COURGES BIO DE LA BERGERIE DE L'ISBELLE

Feuilleté au sel de Guérande, rondin de chèvre d'Ozo rôti au cumin

BIO COURGETTESCRÈME VAN 'LA BERGERIE DE L'ISBELLE'

Sel de Guérande deegje, met komijn geroosterde Ozo geitenkaas

12.00 €



NOS PLATS VÉGÉTARIENS

RAVIOLES DE CHAMPIGNONS

Sauce crème à l'essence de truffes

CHAMPIGNONRAVIOLI

Tartufata crème saus

15.00 €

GRATIN DE LÉGUMES DE SAISON, SAUCE TOMATE RELEVÉE

Mozzarella et pesto rouge

GRATIN VAN SEIZOENGRONTEN, HARTIGE TOMATENS AUS

Mozzarella en rode pesto

14.00 €

TRUITE MEUNIÈRE, FRITES, SALADE, UN GRAND CLASSIQUE !

IN BOTER GEBAKKEN FOREL, FRIETJES EN SALADE

16.00 €

TRUITE À L'ARDENNAISE, FRITES, SALADE

FOREL OP ARDENSE WIJZE, FRIETJES EN SALADE

18.00 €

FILET DE POISSON DU JOUR EN DIRECT DE ZEEBRUGES

Suivant l'inspiration du Chef

FILET VAN VERSE DAGVIS UIT ZEEBRUGGE

Volgens de inspiratie van onze Chef

24.00 €



NOS POISSONS



NOS GIBIERS

CÔTE À L'OS DE MARCASSIN ARDENNAISE 'LABEL ROUGE'

Sauce poivrade

ARDENSE 'LABEL ROUGE' EVERZWIJN T-BONE

'Poivrade' saus

20.00 €

CIVET DE MARCASSIN A L'ANCIENNE

Potimarron en dés sautés, lardons

EVERZWIJN STOOFSCHOTEL OP OUDE WIJZE

Pompoen in blokjes en spekjes

18.00 €

CÔTE À L'OS DE BICHE OU CHEVREUIL (SUIVANT ARRIVAGE) À LA VIGNERONNE

Chicon de pleine terre braisé, aux 4 épices

NL

NL

24.00 €

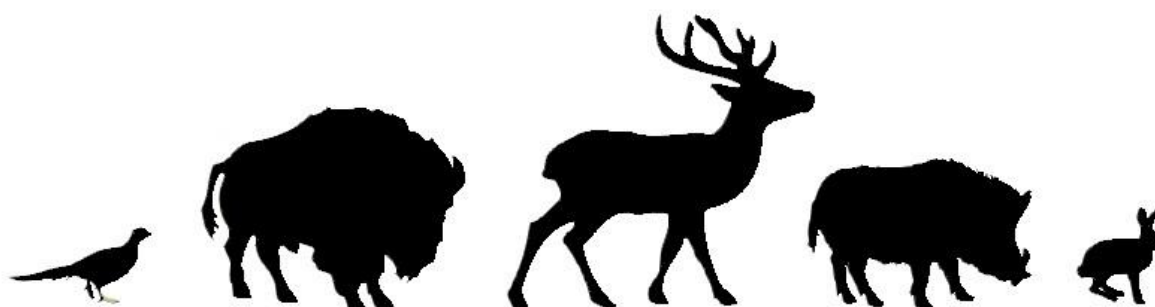
RÂBLE DE LIÈVRE CUIT SUR L'OS AUX ECHALOTES CROQUANTES

Champignons des bois au naturel, tranches de navets au miel

HAZENRUG MET KROKNATE AJUINTJES

Nature champignons, gesneden koolrap met honing

24.00 €





NOS VIANDES

ENTRECÔTE DE BOEUF HOLSTEIN

*Nos entrecôtes sont servies avec légumes du marché cuits à la plancha
Sauce au choix : champignons - poivre vert – balsamique - béarnaise (+3.00 €)*

HOLSTEIN RUNDER ENTRECÔTE

*Onze entrecôtes worden 'à la plancha' en met verse groenten geserveerd
Saus naar keuze : champignons – groene peper – balsamico – béarnaise (+3.00 €)*

24.00 €

COCOTTE DE BOEUF EN DAUBE À LA BIÈRE BRUNE DE DURBUY

STOFPOTJE VAN RUNDS MET DONKER BIER UIT DURBUY

18.00 €

TRADITIONNELS BOULETS À LA LIÉGEOISE

Frites, salade

TRADITIONELE LUIKSE GEHAKTBALLETJES

Frieten, salade

14.00 €



NOS VOLAILLES

VERITABLE BOUCHÉE À LA REINE SERVIE EN COCOTTE

Quenelles de haché de veau, salade mixte au vinaigre de graines de sésame

KLASSIEK STOFPOTJE VAN KONINGINNEHAPJE

'Quenelles' van kalfsgehakte, gemengde salade met sesamazijn

18.00 €

TARTARE DE BOEUF

Sorbet citron à l'huile d'olive et caramal de vinaigre balsamique

NL

NL

20.00 €



LE COIN DES ENFANTS

POTAGE DU JOUR

SOEP VAN DE DAG

5.00 €

TIMBALE DE PÂTES

Natures ou sauce tomate

PASTA TIMBALE

Met boter of tomaten saus

7.00 €

NUGGETS DE POULET

Frites, sauces

KIP NUGGETS

Frieten, saus

7.00 €

BOULET À LA LIÉGEOISE

Frites, sauce

GEHAKTBAL OP LUIKSE WIJZE

Frieten, saus

7.00 €

STEAK ENFANT OU POISSON DU JOUR

Garniture du moment

KINDER STEAK OF VIS VAN DE DAG

Garnituur van de dag

8.00 €



NOS DESSERTS



PROFITEROLES, GLACE AU LAIT D'AMANDE

Chocolat chaud 'Foresto' originaire d'Amazonie

PROFITEROLES, IJS VAN AMANDELMELK

'Foresto' warme chocolade afkomstig van Amazonie

10.00 €

BABA AU RHUM DES ANTILLES

Compotée de pommes et poires d'aubel

BABA VAN RHUM UIT DE ANTILLEN

Moes van appels en peren van Aubel

10.00 €

SPHÈRE AU PRALIN, BISCUIT MOELLEUX AU CACAO

BOL VAN PRALINE, ZACHT KOEKJE MET CACAO

8.00 €

SOUPE AU CHOCOLAT FONDANT

Meringue Italienne, concassé de cookies

SOEP VAN MELKCHOCOLADE

Italiaanse meringue en stukjes cookies

8.00 €

TRIO DE MACARONS GLACÉS SUIVANT LES GOÛTS DU JOUR

TRIO VAN BEVROREN MAKARONS VOLGENS DE SMAAK VAN DE DAG

8.00 €

COUPE DE GLACE 'AZUR'

Glace vanille, fruits de saison et Curaçao

IJSCOUPE 'AZUR'

Vanille ijs, seizoens vruchten en Curaçao

8.00 €

COUPE DE GLACE

Dame blanche – brésilienne – fruits de saison

IJS COUPE

Dame blanche – brésilienne - seizoensvruchten

8.00 €

COUPE DE SORBETS

SORBET COUPE

8.00 €

Pour une qualité de service optimale, un menu pour l'ensemble de la table vous sera proposé à partir de 8 couverts
Nous travaillons avec des produits frais, il peut arriver que l'un ou l'autre manque ou qu'un accompagnement soit changé
Merci de votre bonne compréhension