

Nos apéritifs

Onze aperitieven

Safari	5.50 €
Martini Blanc	5.50 €
Martini Rouge	5.50 €
Porto Blanc	5.50 €
Porto Rouge	5.50 €
Kirr Vin Blanc	5.00 €
Kirr Royal	10.50 €
Gin Gordon's	6.00 €
Campari	6.00 €
Muscat de Beaumes de Venise	5.50 €
Picon	5.50 €
Ricard	5.00 €
Bacardi	6.00 €
Batida de Coco	5.50 €
Pisang	5.50 €
Sherry	4.50 €
Pineau des Charentes	5.50 €
Accompagnement	2.20 €

Nos entrées

Onze voorgerechten

- Emincé de boeuf | *Mariné au single malt et soja, radis noir et légumes Pickels* 17 €
Runderreepjes gemarineerd met single malt, rammenas en pickles groentjes
- Oeuf 63°, asperges | *Espuma au beurre noisette et purée de persil plat*..... 16 €
Asperges met gepocheerd eitje op 63° schuim van hazelnootboter en puree van platte peterselie
- Ravioles de turbot et asperges | *Jus crémeux au Vermouth* 17 €
Ravioli van tarbot en asperges, Roomsausje geparfumeerd met vermout
- Tartare de thon rouge | *Pesto à la coriandre et son croustillant au sésame* 18€
Tartaar van rode tonijn, Pesto van koriander en zijn krokant sésam koekje
- Salade de quinoa à l'huile de truffe | *Et ses petits légumes croquants* 16€
Salade van quinoa met truffel olie, En zijn krokante groentjes

Les incontournables

De klassiekers

- Fondu au Fromage 12 €
Kaaskrokette
- Croquette de crevettes grise | *Gel de homard et citron vert* 17 €
Grijze garnalen kroket Gel van kreeft en groene citroen
- Carpaccio de bœuf | *Roquette et copeaux de foie gras* 14 €
Runder carpaccio, Rucola en stukjes eendenlever

Nos Plats

Onze hoofdgerechten

Filet pur de bœuf Simmental <i>Façon Victorine et beurre de tomates à l'estragon</i>	28 €
<i>Ossenhaas Simmental, Op wijze Victorine en boter geparfumeerd met tomaat en dragon</i>	
Ombre chevalier Purée de fèves des marais et petits légumes rôtis	22 €
<i>Riddervis, Puree van moeras bonen, en gebakken groentjes</i>	
Emincé de pluma de porc ibérique Lentilles vertes du Puy et lard caramélisé au miel	24 €
<i>Reepjes van Iberisch varkensvlees Pluma, groenen linzen en spek gekarameliseerd met honing</i>	
Ris de veau de cœur croustillant Morilles et jeunes oignons	32 €
<i>Kokant gebakken kalfszwezeriken, Morielje en pijpajuin</i>	
Suprême de poulet jaune aux asperges de Maline Mousseline et pomme-de-terre rattes	22 €
<i>Suprême van gele kip met asperges uit Mechelen, mousseline en ratte aardappeltjes</i>	
Conchiglie aux légumes Crèmeux de tomates et basilic	19 €
<i>Pasta Conchiglie met groentjes, romige tomaten sausje met basilicum</i>	

Les incontournables

De klassiekers

Tartare de bœuf à l'italienne	19€
<i>Runder tartaar op Italiaanse wijze</i>	
Salade au fromage de chèvre de Méan, Vinaigrette au miel	16€
<i>Salade met geitenkaas uit Méan vinaigrette met honing</i>	
Salade César au poulet ou au thon mi cuit	19€
<i>César salade met kip of met tonijn mi cuit</i>	
Boulettes à la Liégeoise ou tomate	18 €
<i>Luikse balletjes of in tomatensaus</i>	
Hamburger maison au bœuf d'Angus, frites	19 €
<i>Angus beef burger van het huis, Frietjes</i>	
Truite Meunière ou aux amandes, frites, salade	20 €
<i>Gebakken forel in boter of met amandelen, Frietjes en salade</i>	

Conformément au règlement 1169/2011, nous vous informons que les plats et pâtisseries de notre restaurant peuvent contenir des allergènes. Si vous présentez un risque d'allergie, merci de vous rapprocher d'un des serveurs et de lui en faire part.

Nos desserts

Onze nagerechten

Dame Blanche 9€
Dame Blanche

Mousse au chocolat maison 8€
Huisgemaakte chocolade mousse

Crème brûlée au café..... 8€
Crème brulee geperfumeerd met koffie

Sfogliatella | Crème de citron et fruits rouges 10€
'Sfogliatella', creme van citroen en rode vruchten

Craquant chocolat vanille et cœur coulant à la framboise 9€
Chocolade in een krokant jasje/ met vanille en een stromend hartje

Tarte fine aux pommes, glace caramel au beurre salé 9€
Fijn appeltaartje/ met karamel ijs en gezouten boter

Nos Plats Enfants

Onze kindergerechten

Fondu au fromage	6 €
Kaaskroket	
Croquettes au crevettes grises	9.50€
Grijze garnalen kroket	
Nuggets de poulet	8 €
Kip Nuggets	
Boulette Liégeoise ou tomate	10 €
Luikse balletjes of in tomatensaus	
Pavé de saumon aux légumes	10 €
Zalm met fijne groentjes	

Nos Cocktails

Onze Cocktails

Les Sans Alcool

Zonder Alcohol

L'Hibiscus (jus d'ananas, citron vert, shweppes hibiscus et sirop de cannelle).....	6.50€
Colibri (jus d'ananas, multi fruit, grenadine).....	6.50€
Machin (jus d'orange pressé, tonic).....	6.50€
Chose (jus de pamplemousse pressé, tonic).....	6.50€

Les Classiques

Onze Klassiekers

Spritz Aperol.....	8.50€
Caipirinha.....	8.50€
Bloody mary.....	8.50€
Piña colada.....	8.50€
Mojito.....	8.50€

Notre choix de Gin

Onze Gin selectie

Hendrick's (Ecosse).....	10.50€
Bombay Sapphire (Angleterre).....	8.50€
Monkey 47 (Allemagne).....	15.00€
Mombassa club (Angleterre).....	10.50€
Filliers (Belgique).....	10.50€
Ginetical (Belgique).....	11.00€
Ginetical Wood (Belgique).....	13.00€
Buss n°509 (Belgique).....	11.50€
Botanic premium (Angleterre).....	14.00€
Botanist (Angleterre)	14.00€
Nordès (Espagne).....	11.50€

Nos Cafés

Onze Koffie

Café.....	2.70€
Ristretto.....	2.70€
Décaféiné.....	2.70€
Café crème.....	3.00€
Cappuccino italien.....	3.00€
Cappuccino crème.....	3.00€
Lait russe (Koffie verkeerd)	4.50€

Cafés Alcoolisés

Koffie Met Alcohol

Irish coffee (Irish whisky, café, crème).....	8.50€
French coffee (grand-Marnier, café, crème).....	8.50€
American coffee (jack Daniel's, café, crème).....	9.50€
French kiss coffee (baileys, café, crème).....	9.00€
Italian coffee (amaretto, café, crème).....	8.50€
Ardennes coffee (chouffe coffee, café, crème).....	8.50€