

Nos entrées

Onze voorgerechten

Carpaccio de betterave rouge <i>Chèvre de Méan aux herbes et pignons de pin</i>	15 €
<i>Carpaccio van rode biet, Geitenkaas uit Méan met kruiden en pijnboompijtjes</i>	
Vitello Tonnato <i>Anchois et câprons</i>	16 €
<i>Vitello Tonnato, Anjovis en kappertjes</i>	
Ravioles de King Crabe <i>Jus de crustacés à l'estragon</i>	17 €
<i>Ravioles de King Krab, Sausje van schaaldieren met dragon</i>	
Saint Jacques Grillées <i>Fregola et jus de truffe aux jeunes oignons</i>	17 €
<i>Gegrilde Sint Jacobs schelpen, Fregola met truffelsaus en pijpajuin</i>	
Thon Rôti au sésame façon Sushi <i>Cingembre et Wakamé</i>	17 €
<i>Gebakken tonijn met sesamzaadjes op Sushi wijze, Gember en Wakamé</i>	
Weck de foie gras <i>Crumble de pain d'épices et chutney de pomme Jonagold</i>	18 €
<i>Weck van ganzenlever, Crumble van peperkoek, en chutney van Jonagold appels</i>	

Les incontournables

De klassiekers

Fondu au Fromage	12 €
<i>Kaaskroketten</i>	
Carpaccio de boeuf <i>Roquette et vieux Parmesan</i>	14 €
<i>Runder Carpaccio, Rucola en oude parmezaan</i>	
Salade de Chèvre <i>Vinaigrette au miel et fruits secs</i>	16 €
<i>Salade met geitenkaas, Vinaigrette van honing en gedroogd fruit</i>	

Nos Plats

Onze hoofdgerechten

Risotto d'épeautre <i>Légumes du moment</i>	19 €
<i>Spelt risotto, Seizoensgroentjes</i>	
Dorade Royale <i>Etuvée de choux vert et jeunes poireaux, réduction de volaille au lard fumé</i> ...	22 €
<i>Goudbraseem, Gestoofde groene kool en jonge prei, reductie van gevogelte en gerookt spek</i>	
Magret de canard laqué au soja <i>Sauté de légumes à la coriandre</i>	22 €
<i>Eendenborst gelakt met soja, Gebakken groentjes met koriander</i>	
Tagliatta de Pluma de porc Ibérique <i>Roquette et Parmesan</i>	23 €
<i>Tagliatta van Iberisch varkensvlees 'Pluma', Rucola en Parmezaan</i>	
Entrecôte Simmental <i>Flambée au Cognac et poivre noir torréfié, frites</i>	26 €
<i>Entrecôte Simmental, Geflambeerd met cognac en gebrande zwarte peper, frietjes</i>	
Emincé de veau et homard <i>Crèmeux de topinambour, jus de homard corsé</i>	28 €
<i>Emincé van kalfsvlees en kreeft, Crème van aardpeer, krachtig kreeftensausje</i>	

Les incontournables

De klassiekers

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>	

Nos desserts

Onze nagerechten

Dame Blanche 8 €
Dame Blanche

Mousse au chocolat maison 8 €
Huisgemaakte chocolade mousse

Gaufre de Bruxelles | *Crèmeux au chocolat et mousse de pistache* 9 €
Brusselse wafel, Romige chocolade en mousse van pistache

Tarte Tatin aux pommes | *Glace Caramel beurre salé* 10 €
'Tarte Tatin' van appeltjes, Ijs van karamel en gezouten boter

Café Gourmand 10 €
Koffie Gourmet

Assiette de fromages de Méan 11 €
Kaasbordje van Méan

Nos Plats Enfants

Onze kindergerechten

Fondu au fromage 6 €
Kaaskroket

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