

Nos apéritifs

Onze aperitieven

Safari	6.00€
Martini Blanc	6.00€
Martini Rouge	6.00€
Porto Blanc	7.00€
Porto Rouge	7.00€
Kirr Vin Blanc	5.00€
Kirr Royal	10.50€
Gin Gordon's	6.00€
Campari	7.00€
Muscat de Beaumes de Venise	5.50€
Picon	7.00€
Ricard	6.00€
Havana 3 ans	6.00€
Batida de Coco	6.00€
Pisang	7.00€
Sherry	6.00€
Pineau des Charentes	7.00€
Accompagnement	2.20€

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.

Composez votre menu vous-même

Stel u eigen menu samen

2 Services Plat + Dessert31 €

2 Gangen Hoofd + Nagerecht

2 Services Entrée + Plat35 €

2 Gangen Voor + Hoofdgerecht

3 Services Entrée + Plat + Dessert42 €

3 Gangen Voor + Hoofd + Nagerecht

Les éventuels suppléments sont également d'application pour les formules 'menus'

De mogelijke supplementen zijn ook van toepassing op de "menus" arrangementen

Menu 4 Services

4 gangen menu

50€

Amashi de bœuf mariné au whisky et ses légumes racines au pickles
Amashi van rundsvlees gemarineerd in Whisky met pickels wortelgroenten

Ravioles de homard, jus corsé à l'estragon.

Ravioli van kreeft, sterke jus van dragon

Pluma de porc ibérique confit au soja et gingembre, sauté de légumes au sésame et frégola sarde.

Pluma van gekonfijt Iberisch varkensvlees met soja en gember, gesauteerde groenten met sesamzaad en frégola sarde.

Figues rôties au sirop d'érable, glace au spéculoos.

Gebakken vijgen met Ahornsiroop, ijs van speculaas

24€

Sélection de vins /selectie wijnen

Menu servi par table entière /menu geserveerd per volledige tafel

Nos Entrées à 17€

Onze voorgerechten 17€

Carpaccio de bœuf Holstein fumé, crumble de fruits secs et sorbet de cèpes

Carpaccio van gerookt Holstein rund, crumble van gedroogd fruit en sorbet van eekhoornpjesbrood

Terrine de foie gras, confiture d'agrumes et pain brioché

Terinne van ganzenlever, citrusconfituur en briochebrood

Ceviche de saumon label rouge au yuzu et coriandre.

Ceviche van zalm "red label" met yuzu en koriander

Couscous de cuisses de grenouilles à l'ail rose et persil plat

Couscous met kikkerbiljetjes, roze knoflook en platte peterselie

Les Incontournables

De klassiekers

Croquettes de fromage, coulis de tomates à l'origan et au citron..... 15 €

Kaaskroketten, coulis van tomaat geparfumeerd met oregano en citroen

Scampi à l'ail..... 16 €

Scampi in looksaus

Ravioles de st jacques au vermouth..... 18€

Ravioli van Sint-jacobsvruchten met vermouth

Croquettes de crevettes, roquette et gel de citron..... 19 €

Garnaalkroketten, rucola en gel van citroen

Nos Plats à 24€

Onze hoofdgerechten 24€

Entrecôte de bœuf Angus irlandais au poivre noir, salade et frites (+8€)

Ierse Angus Entrecote met zwarte peper, sla en frietjes

Contrefilet de veau Cross et Blackwell, écrasé de pommes de terre à la fleur de sel et petits légumes

Kalfsentrecote Cross et Blackwell, aardappelpuree met fleur de sel en fijne groentjes

Filet de dorade royale, frégola sarde, beurre blanc à la ciboulette et écrasé de chou-fleur vert

Filet van zeebaars, fregola sarde, beurre blanc met bieslook, puree van groene bloemkool

Parmentier de canard confit, oignons au balsamique et légumes racines au vinaigre de chardonnay

Parmentier van gekonfijte eend, ajuin met balsamico, wortelgroenten met chardonnay azijn

Suprême de poulet jaune fermier des Ardennes aux morilles, tagliatelles au beurre demi-sel

Suprême van gele Ardeense hoevekip met morieljes, tagliatelle met half gezouten boter

Les incontournables

De klassiekers

Boulettes à la liégeoise ou à la tomate.....18 €

Gehaktballetjes op Luikse wijze of in tomatensaus

Truite meunière ou aux amandes.....19 €

Forel gebakken in boter of met amandelen

Ravioles à la ricotta et aux épinards, jus de truffes et roquette19€

Ravioli met ricotta en spinazie, truffelsausje en rucola

Azur Angus Burger (100% Bœuf Angus), Fromage d'Orval et Bacon19 €

Azur Angus Beef Burger (100% Angus), "Orval kaas, en bacon

Nos desserts à 10€

Onze nagerechten 10€

Moelleux au Chocolat, Glace Caramel et Beurre Salé

Moelleux van chocolade, karamel ijs en gezouten boter

Coupe Glacée 'Azur' (Glace Vanille, Meringue, Cerise Amarena et Citron Vert)

Coupe "Azur" (vanille-ijs, schuimpjes, Amarena kerzen en limoen)

Carpaccio d'ananas confit aux épices et sa glace à la noix de coco.

Carpaccio van ananas met kruiden en zijn kokosnoot ijs

Profiteroles glacées à la vanille, chocolat chaud et chantilly

Profiteroles met vanille-ijs, warme chocoladesaus en slagroom

Figues rôties au sirop d'érable, glace spéculoos

Cebakken vijgen met Ahornsirop, ijs van speculaas

Assortiment de Fromages de la « Fromagerie du Gros Chêne » à Méan (+5€)

Kaas assortiment van de « Fromagerie du Gros Chêne » uit Méan (+5€)

Notre Menu Enfant à 14€

Onze Kinder Menu 14€

Boulette sauce tomate ou Liégeoise
Balletje in tomatensaus of op Luikse wijze

Ou/Of

Nuggets de poulet, frites et salade
Kipnuggets met frietjes en salade

Ou/Of

Filet de saumon, pommes purée, légumes chauds
Zalm filet, puree aardappelen, warme groentjes

Dessert

Glace enfant
Kinder ijsje

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€

Les Classiques

Onze Klassiekers

Spritz Aperol.....8.50€

Caipirinha.....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 Wood (Belgique).....13.00€

Buss n°509 (Belgique).....11.50€

Botanic premium (Angleterre).....14.00€

Botanist (Angleterre).....14.00€

Nordès (Espagne).....12.50€

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).....	10.00€
French coffee (Grand-Marnier, café, crème).....	10.00€
American coffee (Jack Daniel's, café, crème).....	11.50€
French kiss coffee (Baileys, café, crème).....	10.00€
Italian coffee (Amaretto, café, crème).....	10.00€
Ardennes coffee (Chouffe Coffee, café, crème).....	8.50€