


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

Gravlax de saumon, légumes pickles et gel de citron	14€
<i>Gravlax van zalm, pickels groenten en gel van citroen</i>	
Feuilleté de Bouquet des Moines, salade de blé aux fruits secs et sirop de Liège	15€
<i>Bladerdeegje van Bouquet Des Moines, veldsla met gedroogde vruchten en Luikse siroop</i>	
 Pot au feu de légumes oubliés et estragon	15€
<i>Stoofpotje van vergeten groentjes met dragon</i>	
Cassolette d'escargots de Namur à l'ail rose et espuma de persil plat	16€
<i>Cassolette van slakken uit Namen, roze look en espuma van platte peterselie</i>	
Ris de veau rôti, purée de panais et jus de truffes.....	19€
<i>Gebakken kalfszwezerik, puree van pastinaak en truffel jus</i>	
Noix de St Jacques en velouté de potiron	19€
<i>Sint Jacobs vruchten in een crémige pompoen soep</i>	
Terrine de foie gras maison et canard fumé, confit de poires et spéculoos	19€
<i>Huis bereidde eendenlever en gerookte eend, gekonfijte peer en speculoos</i>	

Les incontournables

De klassiekers

Fondu au Fromage	12 €
<i>Kaaskroketten</i>	
Terrine de gibier, salade de chicons aux œufs durs	13€
<i>Wildterinne, salade van witlof met hard gekookt ei</i>	
Carpaccio de biche, mayonnaise aux truffes et chips de topinambour.....	17€
<i>Carpaccio van hinde, mayonaise geparfumeerd met truffel, chips van aardperen</i>	
Croquettes de crevettes grises, gel de homard et citron vert	18€
<i>Grijze garnalen kroketten, gel van kreeft en limoen</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 Plats

Onze hoofdgerechten



Ravioles épinards et ricotta en sauce 16€ <i>Ravioli van spinazie en ricotta in saus</i>
Parmentier de boudin noir aux pommes caramélisées 19€ <i>Parmentier van bloedworst met gekarameliseerde appeltjes</i>
Tagliatelles aux scampis, légumes et oignons rouges 20€ <i>Tagliatelle met scampis, verse groentjes en rode ajuin</i>
Filet de Sandre, stoemp de jeunes poireaux, sauce cerfeuil 23€ <i>Snoekbaars filet, stoemp van jonge prei, kervel sausje</i>
Suprême de faisan, chicon caramélisé et pommes Dauphines 26€ <i>Suprême van fazant, gekarameliseerde witloof, 'Dauphine' aardappel</i>
Filet Pur de bœuf Simmental, champignons des bois ou poivre noir, frites et salade 28€ <i>Runderfilet 'Simmental', bospaddestoelen met zwarte peper, frietjes en salade</i>
Filet de biche en croûte de fruits secs, sauce Grand Veneur 32€ <i>Hinde filet in een krokant jasje van gedroogd fruit, Grand Veneur saus</i>

Les incontournables

De klassiekers

Frisée aux lardons, œuf poché 16€ <i>Krulsalade met spekjes en gepocheerd ei</i>
Civet de biche, oignons gelots, lardons et champignons 18€ <i>Stoofpotje van hinde, zilveruitjes, spekjes en champignons</i>
Boulettes à la Liégeoise ou sauce tomate 18€ <i>Gehakt balletjes op Luikse wijze of in tomatensaus</i>
Azur Angus Burger (100% Bœuf Angus), fromage de Maredsous et lard croustillant, frites 19€ <i>Azur Angus Burger (100% Angus Rund), Maredsous Kaas en spek, frietjes</i>
Truite Meunière ou aux amandes, frites, salade 20€ <i>Forel gebakken 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	8€
<i>Dame Blanche</i>	
Flan maison au caramel	8€
<i>Huisgemaakte flan met karamel</i>	
Trio au chocolat et vanille bourbon	8€
<i>Chocolade trio en bourbon vanille</i>	
Profiteroles glacés, chocolat chaud et crème Chantilly.....	9€
<i>Ijs profiteroles, warme chocolade saus en slagroom</i>	
Tartare d'ananas, glace au lait d'amande et espuma de lait de coco	9€
<i>Tartaar van ananas, amandelmelk ijs en kokos schuim</i>	
Coupe glacée 'Azur' (glace vanille, meringue, cerise Amarena et citron vert)	9€
<i>Coupe 'Azur' (vanille ijs, schuimpjes, Amarena kers en limoen)</i>	
Tarte fine aux pommes, glace caramel au beurre salé	9€
<i>Fijn appeltaartje met ijs van karamel en gezouten boter</i>	
Assiette gourmande	10€
<i>Selectie voor de fijnproevers</i>	
Assiette de fromages de Méan (5 morceaux)	11€
<i>Assortiment van kaasjes uit Méan (5 soorten)</i>	

Nos Plats Enfants

Onze kindergerechten

Fondu au fromage	6€
<i>Kaaskroket</i>	
Nuggets de poulet	8€
<i>Kipnuggets</i>	
Croquettes aux crevettes grises	9€
<i>Grijze garnalen kroket</i>	
Boulette Liégeoise ou tomate	10€
<i>Gehakt balletje op Luikse wijze of in tomatensaus</i>	
Pavé de saumon aux légumes	10€
<i>Zalmfilet met fijne groentjes</i>	
Tagliatelle aux jambons et à la crème	10€
<i>Tagliatelle met ham en room saus</i>	

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€