

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 €
Accompagnements	2.20 €



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 / Onze Voorgerechten

Carpaccio de biche et foie gras, figues et salade de cress (20€)

Carpaccio van Hinde en Ganzenlever, Vijgen en Kerssalade (20€)



Cappuccino de potirons et châtaignes, flan de foie gras (15€)

Cappuccino van Pompoen en Tamme Kastanjes, Ganzenlever Flan (15€)



Langoustines rôties aux piments d'Espelette, ratte et bouillabaise (20 €)

Gebraden Langoustines met Espelette Peppers, 'Ratte' Aardappeltjes en Vissoep (20 €)



Toast aux champignons de nos bois (16 €)

Toast met Paddestoelen uit onze Bossen (16€)



Croustillant de ris de veau, œuf à 63° et truffe (20€)

'Croustillant' van Kalfszwezerik, 63° Ei en Truffel (20€)



Ravioles de truffe (16€)

Truffel Ravioli (16 €)



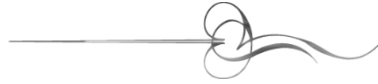
Les noix de Saint Jacques aux endives et spéculoos (16€)

Sint Jacobs schelp met witloof en speculaas (16€)

Nos Plats / Onze Hoofdgerechten

Boulettes à la Liégeoise, salade composée, grosses frites (18€)

Gehakballen op Luikse wijze, gemengde salade, frieten (18 €)

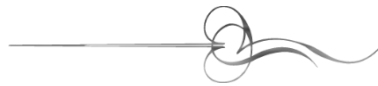


Côte à l'os Angus 500gr, salade gourmande et pommes frites

(sauce aux choix : archiduc, poivre vert, roquefort) (30€)

'Angus' 500gr. Tussenrib, Smakelijke Salade met Frieten

Archiduc, Peper OF Roquefort Saus (30€)



Râble de lièvre, potiron et panais, croquettes de vitelotte (24€)

Hazerug, Pompoen en Pastinaak, Vitelotte Aardappelkroketten (24 €)



Pavé de biche grand veneur, poires confites au vin rouge (24€)

Filet van Hinde 'Grand Veneur' Saus, Gekonfijte Peer op Rode Wijn (24€)



Civet de marcassin croquettes et champignons des bois (18€)

Stoofpotje van Jong Everzwijn, Aardappelkroketten en Bospaddestoelen (18€)



Filet pur de veau cuit au beurre, espuma de ratte et truffe (25€)

Kalfsfilet in Boter Gebraden, Espuma van 'Ratte' Aardappeltjes en Truffel (25€)

Poisson du jour selon arrivage (20€)

Vis van de dag volgens de vangst (20€)



Truite meunière ou ardennaise, salade composée, grosses frites (20€)

Forel in boter gebakken of op Ardeense wijze, gemengde salade en frieten (20€)



Sole meunière, salade mélangées et frites (19€)

In Boter Gebakken Zeetong, Gemengde Salade en Frieten (19€)



Plat végétarien / Vegetarische schotel

Potiron en deux structures et croustillant de parmesan (16€)

Pompoen op Twee Manieren Bereid en Parmezaans Kaaskoekje (16€)

Nos Desserts / Onze Nagerechten

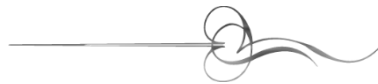
Poire au vin chaud (8€)

Peer op Warme Wijn (8€)



Sablé cassonade, crème de pistache et fruits de saison (10€)

Koekje met Bruine Suiker, Pistache Crème en Seizoensfruit (10€)



Dame Blanche au chocolat noir de chez Defroidmont (8€)

Dame Blanche met pure chocolade van Defroidmont (8€)



Café gourmand (10€)

Koffie 'Gourmand' (10€)



Tartelette aux pommes maison, glace vanille bourbon (8 €)

Huisgemaakt Appeltaartje, Bourbon Vanille Ijs (8€)



Assiette de fromages (10€)

Selectie van kaas (10€)



Figues rôties au beurre et cassonade, glace vanille bourbon (8€)

In Boter en Bruine Suiker Gebraden Vijgen, Bourbon Vanille Ijs (8€)

Coin des enfants / Voor de kinderen

Potage du moment (5€)

Soep van de dag (5€)



Pâtes sauce tomate ou jambon/fromage (8€)

Pasta met tomatensaus of met ham en kaas (8€)

Nuggets de poulet, frites et salade (8€)

Kipnuggets, frieten en salade (8€)

Boulet junior à la Liégeoise ou tomate, frites et salade (8€)

Gehaktbal op Luikse wijze of met tomatensaus, frieten en salade (8€)

Saumon cuit sur peau, purée de pommes de terre, salade (8€)

Zalmfilet, aardappelpuree en salade (8€)

Hamburger maison (9€)

Hamburger 'Azur' (9€)



Glace au choix : vanille - chocolat - fraise (5€)

Ijsje naar keuze - Vanille / Chocolade / Aardbeien (5€)



Menu Azur en Automne

Azur Herfst Menu

Cappuccino de potirons et châtaignes,
flan de foie gras

*Cappuccino van Pompoen en Tamme Kastanjes
Ganzenlever Flan*

Civet de marcassin croquettes et champignons
des bois

*Stoofpotje van Jong Everzwijn
Aardappelkroketter en Bospaddestoelen*

Poire au vin chaud

Peer op Warme Wijn

35,00 € p.p.

Sélection de vins / Selectie van wijnen 17,00 €



Menu servi pour l'ensemble de la table / Menu geserveerd voor de hele tafel