

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

Maquereau rôti au beurre et jus citronné, paillason de légumes du moment (14€)

In boter gebakkenmakreel met citroen jus, selectie van seizoensgroenten (14€)



Foie gras maison aux deux confits d'oignon et pain d'épice (17€)

Huisgemaakte ganzenlever met een duo van gekonfijte ui en kruidkoek (17€)



Tartare de betteraves rouges aux noix de Saint-Jacques, écume de corail et salicornes juste saisies (18 €)

Tartaar van rode bietjes en Sint Jacobs schelp, koraal saus en kort gebakken zeevenkel (18 €)



Chèvre d'Ozo au four, émincé de sucrose aux lardons et pignons de pin (16 €)

Ozo geitenkaas uit de oven, fijn gesneden kleine kropsla met spek en pijnboompitjes (16€)



Vitello tonnato revisité, crème d'anchois et roquette (15€)

Vitello tonnato volgens de Chef, ansjovis crème en rucola (15€)



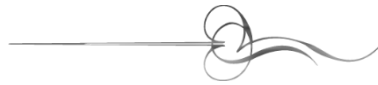
Potage du moment - suivant le marché (8€)

Soep van de dag - volgens marktaanbod (8€)

Nos Plats / Onze Hoofdgerechten

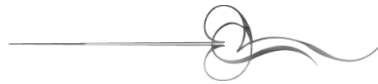
Boulettes à la Liégeoise, salade composée, grosses frites (18€)

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



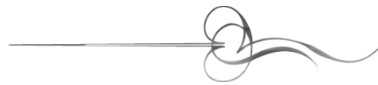
Filet d'agneau en croûte d'herbes, mousseline de pommes de terre et légumes printaniers, jus corsé au romarin (26€)

Lamsfilet in een kruiden korst, aardappelpuree en lentegroenten, pittige rozemarijn saus (26€)



Pigeon cuit à la plancha, crosnes, bouquetière de légumes, jus pressé au vin rouge (28€)

'A la plancha' gebraden duif, 'crosnes' aardappelen, rode wijn saus (28€)



Entrecôte Irlandaise 300gr façon tagliata, salade de roquette, grosses frites - sauce archiduc ou poivre (30€)

Ierse runder entrecôte 300gr. op 'Tagliata' wijze, rucola salade, grote frieten - archiduc of peper saus (30€)

Saumon cuit à la fleur de sel, écrasé de Charlottes marinées à l'huile d'olive extra vierge, jus d'herbes monté au beurre (22€)

Zalm bereid in grof zeezout, puree van in olijf olie gemarineerde 'Charlotte' aardappel, kruidenjus met boter (22€)



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

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



Filet de dorade au confit de fenouil et orange, pommes de terre vitelottes et légumes de saison (20€)

Filet van zeebrasem met gekonfijte venkel en sinaasappel, vitelotte aardappelen en seizoengroenten (20€)



Plat végétarien / Vegetarische schotel

Courgette farcie aux pommes de terres écrasées, curry jaune, légumes du moment et salade fraîcheur (18€)

Courgette gevuld met aardappelpuree, gele curry, seizoensgroenten en frisse gemengde salade (18€)

Nos Desserts / Onze Nagerechten

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

Huisgemaakt appeltaartje, Bourbon vanille-Ijs (8€)



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

Dame Blanche met pure chocolade van Defroidmont (8€)



Fraises et crème à la menthe, façon Cappuccino (9€)

Aardbeien met mint crème op Cappuccino wijze (9€)



Soupe de chocolat aux fruits frais (9 €)

Chocolade soep met vers fruit (9€)



Assiette de fromages (10€)

Selectie van kaas (10€)

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€)



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

Ijsje naar keuze - Chocolade / Aardbeien (5€)