

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€

Nos entrées à 17€

Onze voorgerechten 17€

Filet de truite saumonée en belle vue, mousse d'avocat

Gerookte zalmforel "Belle Vue", avocado mousse



Tomates buratta basilic et croustillant à l'ail rose

Buratta van tomaat basilicum en krokante roze look

Carpaccio de bœuf Holstein fumé, roquette et pignons de pin

Carpaccio van gerookte Holstein, rucola en pijnboompitjes

Fraicheur de crabe et artichaut, poivre de Timut, aubergines grillées

Verfrissing van krab en artisjok, Peper Timut, gegrilde aubergines

Croquettes de crevettes

Garnaal kroketten

Tartare de bœuf 'Bleue des Prés' au gingembre confit et sésame torréfié

Tartaar van rundvlees 'Bleue des Prés' met gekonfijte gember en geroosterde sesam

Les incontournables

De klassiekers

Fondus au Fromage « Maison » 13 €

Huisgemaakte kaaskroketten



Ravioles aux champignons et crème de truffes 15 €

Ravioli met champignons en creme van truffels

Nos Salades (13€ en entrée ou 18€ en plat)

Onze Salades (voorgerecht 13€ of hoofdgerecht 18€)

Salade de saumon fumé

Salade van gerookte zalm

Salade César

Cesar Salade



Salade Grecque

Griekse salade

Nos Plats à 24€

Onze hoofdgerechten 24€

Entrecôte de bœuf Black Angus, sauce choron, mesclun et frites (+ 5€)

Entrecote Black Angus, saus choron, gemengd slaatje en frietjes (+5€)



Poisson du jour au cumin et curcuma

Vis van de dag met komijn en kurkuma

Rib-Eye de veau, crémeux de petits pois, girolles et jus de veau réduit

Rib-Eye van kalf, erwtencrème, cantharellen en kalfsjus

Tagliata de porc Ibérique, roquette, parmesan et jus parfumé à la truffe

Tagliata van Iberisch varkensvlees, rucola, parmezaan en saus geparfumeerd met truffels

Magret de canette, purée de panais et légumes au wok

Eendenborst, puree van pastinaak en wok groentjes

Les incontournables

De klassiekers

Traditionnels boulets à la Liégeoise ou sauce tomate 18 €

Gehaktballetjes op Luikse wijze of in tomatensaus

Azur Angus Burger (100% Bœuf Angus), fromage Père Joseph et lard croustillant, frites 19 €

Azur Angus Beef Burger (100% Angus), "Père Joseph" kaas, spek, gebakken uitjes en frietjes



Pappardelles aux légumes confits..... 15 €

Padelles met gekonfijte groentjes

Truite Meunière ou aux amandes, frites, salade 20 €

Forel gebakken in boter of met amandelen, frietjes en salade

Nos desserts à 10€

Onze nagerechten 10€

Dame Blanche ou Dame Noire

Dame Blanche of zwarte dame

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)

Fraise Melba

Aardbeien Melba

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

Ijsnougat, coulis van rode vruchten

Assortiment de fromages de la « Fromagerie du Gros Chêne » à Méan (+2€)

Kaasplateau van de « Fromagerie du Gros Chêne » uit Méan (+2€)

Composez votre menu vous- même

Stel u eigen menu samen

2 Services31 €
2 Gangen

3 Services40 €
3 Gangen

Supplément de 5€ pour l'entrecôte Black Angus
Supplement van 5€ voor de entrecôte Black Angus

Sélection de vins

Wijn arrangement

2 Services12 €
2 Gangen

3 Services17 €
3 Gangen

Notre Menu Enfant à 12€

Onze Kinder Menu 12€

Pâtes au jambon et à la crème

Pasta met ham en roomsaus

Ou/Of

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

Dessert

Glace enfant

Kinder ijs

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€
Ginetic (Belgique).....	11.00€
Ginetic 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€