

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€

Menu Gibier

Carpaccio de Biche

Huile de Colza, Truffe, Légumes Racines et Foie Gras

Carpaccio van Hinde

Koolzaadolie, Truffel, wortelgroenten en foie gras

Oeuf Parfait 63° aux Champignons des Bois

Gepocheerd ei op 63° met boschampignons

Tournedos de Lièvre

Jus Corsé au Café, Ecrasé de Vitelottes, Betterave et Navet Glacé

Tournedos van Haas

Sterke Jus van Koffie, Puree van Vitelottes, Rode Biet en Geglazuurde Raap

Millefeuille de Poire Confite aux Epices

Glace au Chocolat Sao Tomé

Millefeuille van Gekonfijte Peer

Sao Tomé Chocolate-ijs

50 €

Sélection de vins / Selectie Wijnen

24 €

Composez votre menu vous-même

Stel u eigen menu samen

2 Services Plat + Dessert 31 €
2 Gangen Hoofd + Nagerecht

2 Services Entrée + Plat 35 €
2 Gangen Voor + Hoofdgerecht

3 Services Entrée + Plat + Dessert 42 €
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

Sélection de vins

Wijn arrangement

2 Services 14 €
2 Gangen

3 Services 18 €
3 Gangen

Nos Entrées à 17€

Onze voorgerechten 17€



Pressé de Faisan aux Salsifis et Echalotes Confites, Effiloché de Chicons à l'Orange

Ceperste Fazant met schorseneren en gekonfijte sjalotten, Effiloché van witloof met sinaasappel

Risotto d'Orge Perlé, Champignons des Bois et Saint Jacques, Mousseux de Safran (+4€)

Cerstrisotto met boschampignons en sint-jakobsvruchten, saffraanmousseux (+4€)

Os à Moelle Gratiné, Tartare de Veau à l'Echalote, Mayonnaise à la Truffe

Beenmerg gegratineerd, Kalfstartaar met sjalotjes, Truffelmayonaise

Tartare de Bœuf et Huitres Gillaudeau, Oignons Fanes et Foie Gras

Tartaar van rundvlees en Gillaudeau-oesters met pijpajuin en ganzenlever

Thon Rouge, Brocolis, Betterave Rouge et Yuzu

Rode tonijn, broccoli, rode biet en Yuzu

Beignets d'Escargots, Jus d'Herbes à l'Ail et Pignons de Pin

Beignets van escargots, kruidensjus met knoflook en pijnboompitten

Terrine de Foie Gras Maison, Confit de Chicons aux Spéculoos

Terrine van Huisgemaakte ganzenlever, gekonfijt witloof met speculaas

Les Incontournables

De klassiekers



Carpaccio de Biche, Cèpes, Cerneaux de Noix et Vinaigre de Fleurs de Cerisier 15 €

Carpaccio van hinde, eekhoortjesbrood, walnoten en kersenbloesemazijn

Fondus au Fromage, Coulis de Tomate à l'Origan 13 €

Kaaskroket, coulis van tomaten en oregano

Croquette de Crevettes Grises, Roquette Frite et Citron 18€

Gijze garnaal kroket, rucola, frietjes en citroen

Nos Plats à 24€

Onze hoofdgerechten 24€



Filet de Biche aux Grillottes, Crémeux de Céleri et Butternut (+7€)

Filet van hinde met griottes, romige selderij en butternut (+7€)



Filet de Faisan aux Chicons Caramélisés

Fazantfilet met gekarameliseerd witloof

Carré d'Agneau, Gratin de Légumes Oubliés, Purée de Patate Douce et Jeunes Légumes, Jus au Thym Citron

Lamscarre, Gratin van Vergeten Groenten, zoete aardappelpuree en Jonge Groenten, jus van Citroen en Tijm

Entrecôte de Boeuf Irlandaise, Champignons des Bois et Frites (+7€)

Entrecote van Iers rundvlees met champignons en frietjes (+7€)

Ris de Veau à la Liégeoise, Pommes de Terre Rattes (+7€)

Kalfszwezerik à la Liégeoise, Rattes-aardappelen (+7€)

Dos de Cabillaud en Croûte de Fruits Secs et Grué de Cacao

Kabeljauwrug in een korstje van gedroogde vruchten en cacaogrué

Les incontournables

De klassiekers



Civet de Biche, Garniture Hivernale et Croquettes19 €

Stoofpotje van hinde, wintergarnituur en kroketten

Traditionnels Boulets à la Liégeoise ou Sauce tomate18 €

Gehaktballetjes op Luikse wijze of in tomatensaus

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

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

Truite Meunière ou aux Amandes, Frites, Salade20 €

Forel gebakken in boter of met amandelen, frietjes en salade

Nos desserts à 10€

Onze nagerechten 10€

Mousse au Chocolat

Chocolade mousse

Dame Blanche

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)

Profiteroles Glacés, Chocolat Chaud et Chantilly

Profiteroles met ijs n chocoladesaus en slagroom

Millefeuille de Poire Confitée aux Epices, Glace au Chocolat Sao Tomé

Millefeuille van gekonfijte peer met kruiden, chocolade-ijs van Sao Tomé

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

Kaasplateau 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 Cabillaud, pommes purée, légumes chauds
Kabeljauw 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€
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).....	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€