

## 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

### Onze voorgerechten

Tartare de Canard aux Truffes et Foie Gras .....	14 €
<i>Tartaar van Eend met Truffel en Ganzenlever</i>	
Gravlax de Saumon, Légumes Pickles et Gel de Citron .....	14 €
<i>Gravlax van Zalm, Pickles Groenten en Citroengel</i>	
 Pot au feu de légumes oubliés et estragon .....	15 €
<i>Stoofpotje van vergeten groentjes met dragon</i>	
Camembert au Four, Salade Croquante .....	15 €
<i>Camembert uit de Oven, Krokante Salade</i>	
Thon Rouge façon Sushi, Gingembre et Wakamé .....	16 €
<i>Rode Tonijn op Sushi Wijze, Gember en Wakamé</i>	
Ris de veau rôti, purée de panais et jus de truffes.....	19 €
<i>Gebakken kalfszwezerik, puree van pastinaak en truffel jus</i>	

## Les incontournables

### De klassiekers

Fondus au Fromage .....	12 €
<i>Kaaskroketten</i>	
Terrine de Campagne aux Fruits Secs, Salade de Chicons et Œufs Durs.....	12,50 €
<i>Terrine met Gedroogd Fruit, Witlof Salade en Gekookt Ei</i>	
Carpaccio de boeuf, mayonnaise aux truffes et chips de topinambour.....	15 €
<i>Rundercarpaccio, Truffel Mayonnaise en Chips van Aardpeer</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>
Cuisse de Canard Confité en Parmentier et Oignons Glacés ..... 19 € <i>Gekonfijte Eendenbout 'Parmentier' en Gebakken Ui</i>
La Belle Pièce de Lard Ibérique Confité 7 heures aux épices ..... 19 € <i>Iberisch Spekstuk, Gedurende 7uur met Kruiden Gekonfijt</i>
Tagliatelles aux Scampis, Tomates Grappes ..... 20 € <i>Tagliatelli van Scampi's, Tros Tomaten</i>
Filet de Sandre, stoemp de jeunes poireaux, sauce cerfeuil ..... 21 € <i>Snoekbaars filet, stoemp van jonge prei, kervel sausje</i>
Filet Pur de bœuf Simmental, champignons ou poivre noir, frites et salade ..... 28 € <i>Runderfilet 'Simmental', bospaddestoelen met zwarte peper, frietjes en salade</i>

## Les incontournables

### De klassiekers

Frisée aux lardons, œuf poché ..... 16 € <i>Krulsalade met spekjes en gepocheerd ei</i>
Cuisse de Lapin à la Marjolaine, écrasé de pommes de terre à la fleur de sel ..... 17 € <i>Konijnenbout met Marjolein, Aardappelpuree met Zeezout</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>	
Ananas Rôti et Caramélisé au Poivre de Sichuan, Sorbet Passion .....	8 €
<i>Cebraden Ananas Gekarameliseerd met 'Sichuan' Peper, Sorbet van Passievrucht</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>	
Crêpe Mikado .....	9 €
<i>Mkado Pannekoek (met chocolade saus en vanille ijs)</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 kroketten</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>	
Tagliatelles au jambon et à la crème .....	10 €
<i>Tagliatelli 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).....	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€