

## 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



Carpaccio de tomates, croquette de chèvre au curry de Madras.....14 €

*Carpaccio van tomaat, kroket van geitenkaas geparfumeerd met Curry Madras*



Artichaut servi entier, duxelles de champignons, vinaigrette Narbonnaise.....14€

*Hele Artisjok gevuld met een duxelles van champignons, vinaigrette Narbonnaise*



Ravioles de betteraves rouges, cumin et compotée de tomates au piment doux.....14€

*Ravioli van rode biet, komijn compote van tomaatjes en zoete paprika*

Tartare de bœuf à l'asiatique, soja, gingembre et citronnelle.....15€

*Runder tartaar op Aziatische wijze, soja, gember en citroengras*

Croustillant de crevettes Nobashi, salade de fenouil et choux chinois à la coriandre, beurre de Kalamanzi.....16€

*Knapperige Nobashi garnalen, salade van venkel en Chinese kool met koriander, Kalamanzi boter*

Le gros artichaut entier farci à la duxelles de champignons et crevettes grises.....16€

*Hele Artisjok gevuld met een duxelles van champignons en grijze garnalen*

Ris de veau caramélisé et croustillant de légumes.....19€

*Gekarameliseerde kalfszwezerik, en krokante groentjes*

## Les incontournables

### De klassiekers



Fondus au Fromage.....12€

*Kaaskroketten*



Salade grecque (olives, feta, oignons rouges, tomates et concombres).....14€

*Griekse salade(olijven, feta, rode ajuin, tomaat en komkommer)*

Carpaccio de Bœuf, céleri vert, champignons et parmesan.....14€

*Rundercarpaccio, groene selder, champignons met parmezaan*

Salade César (tomates, œuf dur, émincé de blanc de poulet et anchois).....16€

*César salade(tomaat, hard gekookt eitje, kippenfilet in reepjes gesneden, anjovis)*

Croquettes de Crevettes, spaghetti de courgette à la coriandre .....19€

*Grijze garnalen kroketten, spaghetti van courgette met koriander*

## Nos Plats

### Onze hoofdgerechten



Conchigliettes aux légumes du soleil grillés, pesto au basilic .....16€

*Conchiglietti met gegrilde zonnige groentjes, pesto en basilicum*

Ribs de porc Ibérique laqués aux épices fumées, taboulé fraîcheur à la menthe poivrée .....18€

*Iberische varkens ribbetjes gelakt met gerookte kruiden, Frisse taboulé met pepermint*

Burger de porc Ibérique, fondu au fromage, mayonnaise à la truffe .....19€

*Burger van Iberisch varkensvlees, kaas kroket, mayonaise geparfumeerd met truffels*

Le Poisson du jour, ratatouille de légumes du soleil, pesto de basilic, riz Thaï au jasmin .....21€

*Vis van de dag, ratatouille van zonnige groentjes, pesto van basilicum, Thaise rijst met jasmijn*

Suprême de poulet fermier aux écrevisses, tartelette d'aubergines et tomates confites .....22€

*Supreme van hoevekip met rivierkreeftjes, taartje van aubergines en gekonfijte tomaten*

Filet Pur de Bœuf, beurre maître d'hôtel ou café de Paris .....28€

*Ossenhaas met hofmeester boter of Parijse koffie*

## Les incontournables

### De klassiekers

Boulettes à la Liégeoise ou Sauce Tomate .....18€

*Gehakt balletjes op Luikse wijze of in tomatensaus*

Filet Américain de Bœuf Haché Minute, Frites, Salades .....19€

*Filet Américain « a la minute » fijn gehakt frietjes en salade*

Pennes aux scampis, pesto et petits légumes .....19€

*Pennes met scampi's, pesto en fijne groentjes*

Burger d'Angus (100% Angus), Fromage Père Joseph, Lard croustillant, oignons frits .....19€

*Angus Beef Burger (100% Angus), Père Joseph Kaas, spek, gebakken uitjes*

Truite Meunière ou aux Amandes, Frites, Salade .....20€

*Forel gebakken in boter of met amandelen, frietjes en salade*

# Nos desserts

## *Onze nagerechten*

Dame Blanche .....	8€
<i>Dame Blanche</i>	
Trio au Chocolat et sa Glace au Lait d'Amande .....	8€
<i>Trio van chocolade met ijs van amandelsmelk</i>	
Profiteroles Glacées, Chocolat Chaud et Crème Chantilly.....	8€
<i>Profiteroles met ijs, warme chocolade saus en slagroom</i>	
Carpaccio d'ananas, glace au lait de coco et tuile cardamome.....	9€
<i>Carpaccio van ananas, ijs van kokos melk, en tulp van kardemom</i>	
Salade de fraises à la menthe, poivre noir et glace bergamote.....	9€
<i>Salade van aardbeien geparfumeerd met munt, zwarte peper en bergamote ijs</i>	
Coupe Glacée 'Azur' (Glace Vanille, Meringue, Cerises Amarena et Citron Vert).....	9€
<i>Coupe 'Azur' (vanille ijs, schuimpjes, Amarena kersen 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>Fijnproevers bordje</i>	
Assiette de Fromages de Méan (5 morceaux).....	11€
<i>Assortiment van kaas uit Méan (5 soorten)</i>	

## Nos Plats Enfants

### *Onze kindergerechten*

Fondu au fromage .....6€

*Kaaskroket*

Nuggets de poulet .....8€

*Kipnuggets*

Croquettes aux crevettes grises .....9€

*Grijze garnalen kroketten*

Boulette à la Liégeoise ou tomate .....10€

*Cehakt balletje op Luikse wijze of in tomatensaus*

Pavé de saumon aux légumes .....10€

*Zalmfilet met fijne groentjes*

Tagliatelles au jambon et à la crème .....10€

*Tagliatelli met ham en room saus*

Suprême de poulet aux champignons, frites .....10€

*Supreme van kip met champignons, frietjes*

## 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€