

## *Apéritifs / Apériefeven*

<i>Vin au fût Blanc - Rouge - Rosé 15cl</i>	€ 4,90
<i>Carafe Vin Blanc, Rouge, Rosé 50cl</i>	€ 16,00
<i>Sherry Fino Dry Pavon 5cl 15°</i>	€ 4,90
<i>Porto Blanc-Tawny</i>	€ 4,90
<i>Porto Rouge 10 years 5cl 20°</i>	€ 6,90
<i>Martini Blanc - Rouge 5cl 15°</i>	€ 4,90
<i>Gancia 5cl 14.5°</i>	€ 4,90
<i>Suze 5cl 16°</i>	€ 4,90
<i>Pineau des Charentes Petit 5cl 17°</i>	€ 4,90
<i>Kirr (Vin Blanc, Crème de Cassis) 10cl</i>	€ 4,90
<i>Campari 5cl 25°</i>	€ 4,90
<i>Campari Orange / Soda 25cl</i>	€ 8,40
<i>Ricard 2cl 45°</i>	€ 5,50
<i>Picon Vin Blanc 5cl</i>	€ 8,00
<i>Apéritif Sans Alcool 15cl 0° (Funny Pisang, Jus d'Orange)</i>	€ 7,50
<i>Apéritif Maison 15cl 15°Caipirinha (Alcool Blanc, Citron Vert)</i>	€ 7,50
<i>Kirr Royal 15cl (Champagne, Crème de Cassis)</i>	€ 13,50
<i>Gin Beefeater 5cl 40°</i>	€ 5,90
<i>Gin Hendrick's 5cl 44°</i>	€ 10,00
<i>Gin PJ Elderflower Belge 5cl 40°</i>	€ 11,50
<i>Gin Monkey 47 5cl 47°</i>	€ 13,50
<i>Schweppes Tonic 20cl</i>	€ 3,50
<i>Fever Tree Tonic Water-Mediterrear</i>	€ 4,90
<i>Flute de Cava Camps d'Estels</i>	€ 7,50
<i>Flûte de Crémant d'Alsace Schirmer</i>	€ 9,50
<i>Flûte de Champagne Salmon Brut</i>	€ 13,00

1=gluten, 2=crustacés, 3=oeuf, 4=poisson, 5=arachides, 6=soja, 7=lait, 8=noix, 9=céleri,  
10=moutarde, 11=graines de sésame, 12=le dioxyde de soufre sulfite, 13=lupin, 14=mollusques

Si vous souhaitez des informations sur les allergènes, veuillez-vous référer au personnel

1=gluten, 2=schaaldieren, 3=ei, 4=vis, 5=pinda's, 6=soja, 7=melk, 8=noten, 9=sederij,  
10=mosterd, 11=sesamzaad, 12= zwaveldioxide sulfiet, 13=lupine, 14=weekdieren

Indien u informatie wenst over allergenen, gelieve u zich tot het personeel te wenden

*Pour les Plus Petits(-12ans) – Voor de Kleintjes (-12j)*

€ 8,50

*Spaghetti Bolognaise*

*Spaghetti Bolognaise*

(1,7)

\*\*\*

€ 9,50

*Croquette de poulet artisanale, pâtes, sauce tomate*

*Ambachtelijke kipkroket, pasta, tomatensaus*

(1,3,7)

\*\*\*

€ 11,50

*Burger de poulet, compote de pommes, frites fraîches*

*Kipburger, appelmoes, verse frietjes*

(1,3)

\*\*\*

€ 19,50

*Le cœur de Rumsteak, salade, frites fraîches*

*Rumsteak, salade, verse frietjes*

(1,3,10)

## *Menu Bistro à - Bistro Menu aan € 35,00*

### *Amuse-bouche*

#### *Amuse*

\*\*\*

*Terrine de gibier en croûte, chutney de pommes-airelles*

*Wildterrinen in korstdeeg, chutney van appel-bosbes*

*(1,3,7)*

#### *Ou/Of*

*Escalope de saumon rôtie minute, mesclun, Granny Smith,*

*coulis de betterave, olivade d'herbes*

*Gebakken zalm-escalope, salade, Granny Smith,*

*coulis van rode biet, kruiden-olivade*

*(4)*

\*\*\*

*Filets de plie poêlés, écrasée de pommes de terre aux herbes,*

*tagliatelles de courgettes, jus de moules safrané*

*Gebakken pladijsfilets, aardappelpuree met verse kruiden,*

*tagliatelles van courgette, mosselsausje met saffraan*

*(1,2,3,4,7)*

#### *Ou/Of*

*Parmentier de boudin noir, joues de marcassin,*

*légumes oubliés, réduction au sirop de Liège*

*Parmentier van zwarte pens, wangen van jong everzwijn,*

*vergeten groenten, sausje van Luikse stroop*

*(1,9)*

\*\*\*

*Brownies, agrumes, crème recuite aux œufs*

*Brownies, citrusvruchten, patisserieerom*

*(1,3,7,8)*

*Le menu est servi pour l'ensemble des convives*

\*\*\*

*Het menu wordt geserveerd voor het volledige gezelschap*

## *Entrées – Voorgerechten*

*Velouté, € 9,50*

*Crème de potiron, copeaux de jambon, huile de noix  
Pompoenroom, stukjes ham, notenolie  
(1,7,8)*

*Saumon d'Écosse, € 19,50*

*Feuilles de saumon d'Écosse fumées à l'hôtel, mayonnaise au raifort,  
câpres, méli-mélo d'herbes  
Huisgerookte Schotse zalm, mierikswortel mayonaise, kappertjes, slaatje  
(1,3,4)*

*Saint Jacques, € 22,50*

*Saint Jacques snackées, carottes confites à l'orange, réduction montée au beurre  
Gebakken St. Jacobsvruchten, met sinaasappel  
gekonfijte worteltjes, sausje gemonteerd met boter  
(14)*

*Carpaccio de Bœuf, € 19,50*

*Le carpaccio de bœuf à l'huile d'olive, dés de foie gras, copeaux de Parmesan, Roquette  
Dungesneden rundsfilet, gemarineerd met olijfolie, stukjes ganzenlever,  
Parmezaanschilfers, Rucola  
(1,7)*

*Foie Gras, € 23,50*

*Terrine, escalope poêlée, pomme caramélisée, mousse de volaille, betterave rouge  
Eendenleverterrinerie, gebakken escalope, gekarameliseerde appel,  
mousse van gevogelte, rode biet  
(1,3)*

*Salade de scampi et ris de veau, € 25,50*

*Ris de veau et scampi poêlés, petite mée de salade, jus corsé au homard  
Gebakken kalfszwezeriken scampi, salade, kreeftensausje  
(1,2,11)*

## *Suggestions*

*(12:00 - 14 :00 & 19 :00 - 21:00)*

### *Lièvre, € 28,50*

*Filet de lièvre snacké, croustillant de cuissot confit,  
crème de girolles et noisettes*

*Hazenfilet, krokantje van gekonfijte bil,  
roomsausje met cantherellen en hazelnoot*

*(1,7,8,9)*

### *Marcassin, € 28,50*

*Côtes de marcassin poêlées, polenta, chou-rouge, réduction au sirop de Liège*

*Koteletjes van jong everzwijn, polenta, rode kool, sausje van Luikse stroop*

*(1,7,9)*

### *Biche, € 29,50*

*Pavé de biche rôti, mousseline de potiron, vieux légumes,  
gratin dauphinois, sauce Grand Veneur*

*Hindesteak, pompoen mousseline, vergeten groenten,  
gratin dauphinois, Grand Veneur saus*

*(1,3,7,9)*

### *Chevreuil, € 32,50*

*Côtes de chevreuil poêlées, chicon braisé, champignons,  
rösti de pommes de terre, jus de gibier aux cranberries*

*Rebok koteletjes, witloof, champignons,  
rösti van aardappel, wildsausje met cranberries*

*(1,3,7,9)*

## *Plats – Hoofdgerechten*

*Cuisse de canard, € 17,50*

*Le pot-au-feu de cuisse de canard, légumes du moment,  
jus émulsionné au beurre cibouletté*

*Stoofpotje van eend, seizoensgroentjes, botersausje met bieslook  
(1,7,9)*

*Tartare de bœuf, € 19,50*

*Tartare de Bœuf, salade, frites fraîches  
Vers gemalen Rundstartaar, salade, verse frietjes  
(1,3)*

*Rumsteak, € 19,50*

*Le cœur de Rumsteak, sauce béarnaise, frites fraîches  
Rumsteak, béarnaise saus, verse frietjes  
(1,3,10)*

*Veau, € 23,50*

*Tournedos cuit à basse température, vieux légumes,  
rösti de pommes de terre, jus crémé à l'estragon  
Kalfsoester op lage temperatuur gegaard, vergeten groenten,  
rösti van aardappel, roomsausje van dragon  
(1,7,9)*

## *Plats – Hoofdgerechten*

### *Cabillaud, € 26,50*

*Dos rôti sur peau, stoemp de carottes et poireaux, chicon braisé, beurre blanc*  
*Gebakken kabeljauw, stoemp van wortel en prei, witloof, blanke botersaus*  
*(1,3,4,7,9)*

### *Côte à l'os, € 29,50*

*Côte à l'os 400gr, à la plancha, beurre maître d'hôtel, frites fraîches et salade*  
*Been Ribstuk 400gr, à la plancha, met hofmeesterboter, verse frietjes en salade*  
*(1,7)*

### *Barbue, € 29,50*

*Filets snackés, fondue de bettes, Cornes de Gattes, beurre blanc*  
*Gebakken grietfilets, Cornes de Gattes aardappelen, blanke botersaus*  
*(1,4,7)*

### *Solettes, € 32,50*

*Duo de solettes façon meunière, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive,*  
*beurre clarifié aux herbes et crevettes grises*  
*Duo van tongetjes meunière gebakken, aardappel puree met olijfolie,*  
*gekleurde boter met kruiden en grijze garnalen*  
*(1,2,4)*

## *Desserts – Desserten*

*La Dame Blanche € 9,50*  
*Vanille, chantilly, sauce chocolat*  
*Vanille, slagroom, chocoladesaus*  
*(3,7)*

*Crème Brûlée € 9,50*  
*Crème brûlée pralin et noisettes*  
*Crème brûlée praliné en hazelnoot*  
*(3,7,8)*

*Feuilleté, € 11,50*  
*Feuilleté caramélisé, mousse chocolat blanc, mousse chocolat au lait*  
*Gekarameliseerd bladerdeegje, mousse van witte chocolade en melkchocolade*  
*(1,3,7,13)*

*Sabayon, € 12,50 p/p*  
*(min. 2 couverts/min. 2 personen)*  
*Fruits rouges en chaud-froid, quenelle de glace vanille*  
*Sabayon, rode vruchten, vanille-ijs*  
*(3,7)*

*Tartelette, € 9,50*  
*Mousse mandarine, segments caramélisés, sorbet Yuzu*  
*Mousse van mandarijn, gekarameliseerde schijfjes, Yuzu sorbet*  
*(1,3,7)*

*Fromages, € 15,00*  
*Fromages de l'affineur Van Tricht*  
*Kazen van kaasmeester Van Tricht*  
*(8,12)*



## *Luxe \* Café – Thé – Décaféiné*

*\* Avec \* Liqueur \* Praline \* Biscuit \**

<i>Lait Chaud Gourmand</i>	€ 3,50
<i>Thé Nature, Thé au lait, Thé Citron, Gourmand</i>	€ 3,50
<i>Infusions Anglaises Gourmand, *Harney &amp; Sons*</i>	€ 3,50
<i>Espresso Italien Gourmand</i>	€ 3,50
<i>Café Crème Gourmand</i>	€ 3,50
<i>Déca Crème Gourmand</i>	€ 3,50
<i>Lait Russe Gourmand</i>	€ 4,50
<i>Latte Macchiato Gourmand</i>	€ 4,50
<i>Cappuccino Italien (au Lait) Gourmand</i>	€ 4,00
<i>Cappuccino Chantilly Gourmand</i>	€ 4,50
<i>Chociatto Gourmand</i>	€ 4,00
<i>(Chocolat Chaud avec du Café)</i>	
<i>Chocolat Chaud Gourmand</i>	€ 4,00
<i>Chociatto Chantilly Gourmand</i>	€ 4,50
<i>Chocolat Chaud Chantilly Gourmand</i>	€ 4,50
<i>Vin Chaud (Glühwein)</i>	€ 4,00
<i>Irish/French/Italien Coffee</i>	€ 9,90

## *Digestifs – Cognacs*

<i>Disaronno Amaretto 5cl 28°</i>	€ 6,50
<i>Baileys 5cl 17°</i>	€ 6,50
<i>Armagnac 5cl 40° Château de Pellehaut 3years</i>	€ 7,50
<i>Cointreau 5cl 40°</i>	€ 7,50
<i>Grand Marnier 5cl 40°</i>	€ 8,50
<i>Calvados Coquerel 5cl 40°</i>	€ 8,50
<i>Cognac Biscuit VS 5cl 40°</i>	€ 8,50
<i>Cognac Petit VS 5cl 40°</i>	€ 7,50
<i>Cognac Petit VSOP 5cl 40°</i>	€ 9,50
<i>Poire Williams 5cl 40°</i>	€ 9,50
<i>Framboise 5cl 40°</i>	€ 9,50
<i>Mirabelle 5cl 40°</i>	€ 9,50
<i>Marc d'Alsace 5cl 45°</i>	€ 9,50

