



Entrées/Voorgerecht

Fromage chaud sur pomme, jambon fumé et pomme de terre

Warme kaas, appel, gerookte ham en aardappel

Bonbons au saumon

Zalm rolletjes

Salade de chèvre chaud

Geitenkaas salade

Carpaccio de bœuf, parmesan, roquette, huile de truffe

Rundscarpaccio, parmezaanse kaas, rucola, truffeolie

Salade de gésier de canard et magret fumé

salade met eendmaag en gerookte eenderbost

Potage maison

Soep van het huis

Dégustation : sélection de 4 mini-entrées par notre Chef – Supplément de 4 € p.p.

Degustatie : 4 kleine verrassings voorgerecht van de Chef – extra 4 € p.p.

Plats/Gerecht

Truite Meunière ou ardennaise

Forel meunière of ardennaise

Tagliata de bœuf (facultatif : plat pouvant être agrémenté de foie gras : 4 € p.p.)

Tagliata van rundvlees (extra met lever – 4 € p.p.)

Papillote de poisson

Vis papillote

Trio de poisson

Trio van viss

Porcelet de nos régions et stoemp de saison

Varkentje van onze regio, met puree en groenten

Jambonneau sauce moutarde

Hammetjes met mosterdsaus

Pavé de bœuf, sauce au choix*

*Rundsteak, saus naar keuze**

*Roquefort, poivre vert, champignons ou maison

**Roquefortsaus, groene peper saus, champignons saus of saus van t'huis*

Desserts/Nargerecht

Dame blanche

Tarte au chocolat maison

Chocolade taart huis gemaakt

Tiramisu maison, *huis gemaakt*

Crème brûlée

Sorbet

Assiette de mini-desserts, pour 2 personnes – supp. 3 € p.p.

Grand dessert voor 2 pers. Minimum – extra 3 € p.p.

Assiette de fromage - *Kaas*

1 plat/gang : 19 €

2 plats/gangen : 26 €

3 plats/gangen: 32,50

€