



COCKTAILS SOFTS ALCOOL STREET FOOD

C'est bon de vous revoir !!!!
Schön wieder Sie zu sehen !!!

FINGER FOOD GASTRONOMIQUE

«La planche» pour min. 2 personnes

Jambon fumé et boudin blanc «Amarelles» Montzen, fromage Bioferme, crevettes grises de la mer du Nord à épelucher, guacamole, tapenade, artichaut, vinaigrette, poivrons farcis, crackers
Räucher Schinken und Weißwurst «Amarelles» aus Montzen, Bioferme Käse, Nordseegarnelen zu schälen, Guacamole, Tapenade, Artischocke Vinaigrette, gefüllte Paprika, Cracker 14,00€ p.pers.

Pain Bao 70 gr

à l'effiloché de poulet «Amarelles» Montzen, Teriyaki, sésame, concombre, jeunes oignons, coriandre
Bao Brot gefüllt mit geschreddertes Hühnchen von «Amarelles» aus Montzen, Teriyaki, Sesam, Gurke, Jungzwiebeln, Koriander 2 pièces 9,50 €
3 pièces 13,50 €

Tunnbröd

Dés de magret de canard, pêches légèrement crémeuse, courgettes snackées, chou rouge, chicorée frisée, espelette
Gewürfelte Entenbrust, leicht cremige Pfirsiche, knackige Zucchini, Rotkohl, krause Endivie, Espelette 1 pièce 11,50 €
2 pièces 15,50 €

Trio de frites

coupées à la main, frites de pommes de terre avec peau, vitelotte et patate douce, sauce froide au choix
Mayonnaise - Mayonnaise au Wasabi - Mayonnaise à truffe
Ketchup abricots tomates
Handgeschnittene Fritten aus Kartoffeln mit Haut, Vitelotte-Blau-Kartoffeln und Süßkartoffeln, kalte Sauce nach Wahl
Mayonnaise, Trüffel-Mayonnaise, Wasabi-Mayonnaise, Aprikosen-Tomatenketchup 4,80 €

Trio de frites gourmandes

coupées à la main, frites de pommes de terre avec peau, de vitelotte et de patates douces, crème au fromage Bleu StAgur, parmesan, red oignon rings
handgeschnittene Fritten aus Kartoffeln mit Haut, Vitelotte-blau-Kartoffeln und Süßkartoffeln, StAgur Blaukäsecreme, Parmesan, red oignon rings 6,50€

STREET FOOD GASTRONOMIQUE

Moules de bouchot

de la Baie du Mont St Michel, au Curry, légèrement crémees, herbes fraîches
Bouchot-Muscheln aus der Bucht von Mont St. Michel, mit Curry, leicht cremig, frische Kräuter 300gr 13,50 €
600gr 20,00 €
Supplément trio de frites +3,50 €

Tartare de veau

à la framboise, fromage Conté gratiné, salade moutarde
Kalbs-Tartar an Himbeeren, gratiniertem Conté-Käse, Senfsalat 100gr 15,50 €
200gr 23,00 €
Supplément trio de frites +3,50 €

Croquant de gambas

quinoa à l'oriental, cannelle, poireaux, salade blette, mayonnaise au Wasabi
Knusprige Gambas, Quinoa nach Orientalischer Art, Zimt, Lauch, Mangoldsalat, Wasabi-Mayonnaise 3 pièces 16,40 €
6 pièces 24,00 €
Supplément trio de frites +3,50 €

Filet de thon rouge

mi-cuit, aux deux sésames, câpres, harissa, oignons rouges, tomates
Halbgekochtes roten Thunfischfilet mit zwei Sesamkörnern, Kapern, Harissa, roten Zwiebeln, Tomaten 100gr 14,50 €
200 gr 22,00 €
Supplément trio de frites +3,50 €

Végétarien

Pommes de terre en chemise grillées, chèvre gratiné, miel, thym, lavande, oeuf poché, salade Mesclun
Vegetarisch, gegrillte Pellkartoffeln, überbackener Ziegenkäse, Honig, Thymian, Lavendel, pochiertes Ei, Mesclun-Salat 17,50 €

Cuisses de grenouille

Extrêmement classiques mais tellement demandées..
beurre ail ou crème ail 3 pièces 8,50-9,50 €
Froschschenkel, extrem klassisch, aber so gut... 6 pièces 14,00-16,00€
Knoblauchbutter oder Knoblauchcrem 9 pièces 20,50-23,00€

L'entrecôte d'Uruguay

viande d'exception légèrement marbrée de gras, grillée, sauce Pickels, légumes de saison, trio de frites ou pommes de terre grillées
Entrecote aus Uruguay, hervorragendes Fleisch, leicht mit Fett marmoriert, gegrillt, Pickels-Sauce, Gemüse der Saison, Trio von Fritten oder gegrillte Kartoffeln 300gr 29,00€

Filet pur

de boeuf «Bleu Blanc Belge» grillé, sauce Choron, légumes de saison, trio de frites ou pommes de terre grillées
Rinderfilet «Bleu Blanc Belge», gegrillt, Choron Sauce, Gemüse der Saison, Trio von Fritten oder gegrillte Kartoffeln 250 gr 31,00 €

DESSERTS

La «vrai» tartelette au citron meringuée 9,50 €
Das echte Zitronen-Baiser-Törtchen

La brioche toastée crème légère vanille, compotée de myrtilles
et glace au choix Geröstete
Brioche mit leichter Vanillecreme,
Blaubeerkompott und Eis nach Wahl 9,50 €

Ananas glacé Sorbet ananas, Esprit d'Orge 35%
Ananassorbet an «Esprit d'Orge» 35% 10,50 €

Les tapas en dessert 4 desserts 11,50 €
Tapas als Dessert 6 desserts 16,50€

Rhubarbe confite, frangipane, amandes / Kandierte Rabarber, Frangipane, Mandel
Crème brûlée à la fleur d'Oranger / «Creme Brûlée» an Orangenblüten
Chou Craquelin praliné / Kraker-Windebeutel, Praliné
Churros dip chocolat au lait / Churros mit Milchsokoladen-Dip
Curd aux agrumes, yaourt vanillé / Zitrus-Curd, Vanillenjoghurt
Comme un «Snickers» coco caramel / Wie einen «Snickers», Koko, Karamell
Croquant Framberry, mousse poivrée / Krokantes Framberry, Mousse an Pfeffer
Glace au choix / Eis nach Wahl

Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet

Les goûts varient, demandez-nous ce que nous proposons aujourd'hui!

Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy in Moresnet.
Geschmäcke variieren, fragen Sie uns was wir heute anbieten!

1, 2 ou 3 boules 2,00 / 4,00 / 6,00€

crème fraîche Sahne 1,00€

Café glacé Eiskaffeebecher 8,50€

Brésilienne
caramel, noisettes, amandes Karamell, Haselnüsse, Mandeln 8,50€

Coupe Avocat Eirlikörbecher 8,50€

Dame Blanche 9,50€

Coupe aux fraises 10,50€

Merci de vous adresser au personnel
pour toutes informations concernant les allergènes.