



Menu

Une tomate mozzarella surprenante
À notre façon, pâte brisée, huile basilic, tartare de tomate
Eine überraschende Tomaten-Mozzarella nach unser Art,
Mürbeteig, Basilikum, Tomatentartar

OU / ODER

Le carpaccio de bœuf coupé par nos soins, pesto de roquette aux amandes,
crème fouettée à la truffe, croquant parmesan, noix de cajou et mûres (+4,00€)

Selbst geschnittenes Rindercarpaccio mit Mandel- Rucolapesto,
Trüffel-Creme, Parmesan-Krokant, Cashewnüsse und Brombeeren (+4,00€)

Sorbet

Filet de dorade royale rôtie sur peau, écrevisses et jus,
purée à l'avocat, citron et coriandre
Auf der Haut gebratenes Filet der Goldbrasse,
Flusskrebse und Jus, Avocadopüree, Zitrone und Koriander

OU / ODER

Magret de canette, pêches colorées,
tian de légumes et pommes de terre comme en Provence
Entenfilet, warme Pfirsiche und Tian von Gemüse und Kartoffel wie in der Provence

Gâteau mi-cuit au chocolat, Mascarpone et gelée à la bière « Aubel pommes cerises »
Halbgekochter Kuchen mit Schokolade,
Mascarpone und Biergelee „Aubel Kirschäpfel“

59,00€

Les entrées - Vorspeisen

Chers clients, il vous est possible de commander
un sorbet entre l'entrée et le plat au prix de 3,00€

Liebe Gäste, Sie können das Sorbet
zwischen Vorspeise und Hauptgericht zum Preis von 3,00€ bestellen.

- Une tomate mozzarella surprenante
À notre façon, pâte brisée, huile basilic, tartare de tomate 19,50 €
Eine überraschende Tomaten-Mozzarella nach unser Art,
Mürbeteig, Basilikum, Tomatentartar
- Cuisses de grenouille beurre à l'ail ou crème à l'ail 20,50 €
Froschschenkel in Knoblauchbutter / Knoblauchcreme
- Les moules de bouchot de la baie du Mont-St-Michel,
Légèrement écrémée, curry, herbes aromatiques 21,50 €
"Bouchot" Muscheln aus der Mont-Saint-Michel Bucht, leichte Currycreme, frische Kräuter
- Le carpaccio de bœuf coupé par nos soins, pesto de roquette aux amandes,
crème fouettée à la truffe, croquant parmesan, noix de cajou et mûres 23,50 €
Selbst geschnittenes Rindercarpaccio mit Mandel- Rucolapesto,
Trüffel-Creme, Parmesan-Krokant, Cashewnüsse und Brombeeren
- Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" nature, pain de seigle, citron et vinaigre framboises
Sixs Austern "Fine de Claire", Pumpernickel, Zitrone und Himbeeressig 31,50 €
- Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" gratinées au champagne, algues Wakamé, oignons rouges
Sixs Austern "Fine de Claire", überbacken mit Champagnercreme, Wakamé-Algen 35,50 €
- Le baby homard grillé au beurre basilic, servi entier,
Salade folle, grenade, endives et petite vinaigrette moutardée 38,50 €
Gegrillter Babyhummer mit Basilikumbutter, im Ganzen serviert,
Salat, Granatapfel, Chicoree und Senfvinaigrette

Les plats - Hauptspeisen

Côte de porc Ibérique, ail rose et origan snackés, miel,
tagliatelles d'épeautre de chez Madame Cocotte à Moresnet, poivrons 28,50 €
Iberisches Schweinekotelett, Knoblauch aus der Provence und Oregano gebraten,
Honig, Dinkel-Tagliatelle von Madame Cocotte in Moresnet, Paprika

Magret de canette, pêches colorées,
tian de légumes et pommes de terre comme en Provence 29,50 €
Entenfilet, warme Pfirsiche und Tian von Gemüse und Kartoffel wie in der Provence

Végétarien... Les Fleurs de courgette farcies au fromage de chèvre, menthe, parmesan,
compotée de fenouil, quinoa et croquant aromatique 29,50 €
Vegetarisch... Zucchini Blüten gefüllt mit Ziegenkäse, Minze und Parmesan,
Fenchelkompott, Quinoa und aromatischem Krokant

Filet de dorade royale rôtie sur peau, écrevisses et jus,
purée à l'avocat, citron et coriandre 29,50 €
Auf der Haut gebratenes Filet der Goldbrasse,
Flusskrebse und Jus, Avocadopüree, Zitrone und Koriander

Filet pur de boeuf Bleu Blanc Belge, légumes de saison et trio de frites coupées à la main
Béarnaise OU Crème aux trois poivres 39,50 €
Rinderfilet Bleu Blanc Belge, saisonale Gemüse und Trio von handgeschnittenen Fritten
Bearnaise ODER drei Pfeffersauce

La Sole Meunière entière ou filetée, légumes de saison,
pommes de terre vapeur ou trio de frites coupées à la main 42,50 €
Seezunge „Müllerin“, ganz oder filetiert,
Gemüse, Salzkartoffeln oder Trio von handgeschnittenen Fritten

Desserts - Nachspeisen

Cheesecake au fromage frais, abricot mariné et citron 12,50 €
Käsekuchen mit Frischkäse, eingelegten Aprikosen und Zitrone

Gâteau mi-cuit au chocolat, Mascarpone et gelée à la bière « Aubel pommes cerises » 12,50 €
Halbgekochter Kuchen mit Schokolade, Mascarpone und Biergelee „Aubel Kirschäpfel“

Mille-feuille, crème légère à la vanille, cannelle, caramel onctueux et framboises 12,50 €
Mille-feuille, leichte Vanillecreme, Zimt, cremiges Karamell und Himbeeren

Méli-mélo de fruits exotiques, sorbet mangue et pana cotta coco 12,50 €
Melange aus exotischen Früchten, Mangosorbet und Kokosnuss- Pana Cotta

Crème brûlée à la fleur d'Oranger, glace vanille Bourbon 12,50 €
Crème brûlée mit Orangenblüten, Bourbon-Vanille-Eis

Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet 1 2 ou 3 boules
Vanille, Bailey's, Spéculoos, rhubarbe, chocolat 3,50/6,00/8,50€

Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy Moresnet

Vanille, Bailey's, Spéculoos, Rahbarber, Schokolade 1, 2 o. 3 Kugeln

Café glacé, Brésilienne, Coupe Avocat ou Dame Blanche 11,50€
Oder als Becher, Eiskaffee, Brésilienne, Eierlikörbecher oder Dame Blanche