



## Menu

Carpaccio de magret de canard fumé, endive, chou rouge,  
Grana Padano, moutarde à l'ancienne, sirop d'érable et noix  
Carpaccio von geräucherter Entenbrust, Chicorée, Rotkohl,  
Grana Padano, Senfkörnervinaigrette, Ahornsirup und Walnüsse  
OU / ODER

Les Coquilles St Jacques lardées, beurre blanc aux agrumes,  
salicornes et sarrasin à la citronnelle (+5,00€)  
Jakobsmuscheln im Speckmantel, Zitrusfrucht „Beurre Blanc“-Soße,  
Queller und Buchweizen mit Zitronengras (+5,00€)

-----  
Sorbet  
-----

Dos de Skrei rôti, Caviar de Hareng, émulsion au Champagne  
céleri, crémeux de petits pois, quinoa et sauce au Riesling  
Gebratener Skrei-Rücken, Heringskaviar, Champagner-Emulsion,  
Sellerie, cremige Erbsen, Quinoa, und Rieslingsahne  
OU / ODER

Suprême de pintadeau, crème au Sherry, pruneaux,  
lentilles façon risotto à l'orange et pommes dauphines  
Perlhuhnbrust, Sherry-Creme und Trockenpflaumen,  
Linsen auf Art eines Orangenrisottos und Oma's Kartoffelkrapfen  
-----

Ganache montée au chocolat blanc, noix de Pécan au caramel, ananas et glace au pralin  
Ganache aus weißer Schokolade, Pekannüsse mit Karamell, Ananas und Pralinen-Eis

Menu 59,00€



## Les entrées - Vorspeisen

Chers clients, il vous est possible de commander un sorbet entre l'entrée et le plat.

Soit au prix de 3,50€ sans alcool, soit au prix de 6,50€ avec Vodka belge « Dada Chapel » Gand

Liebe Gäste, Sie können das Sorbet zwischen Vorspeise und Hauptgericht.

Entweder zum Preis von 3,50€ ohne Alkohol

oder zum Preis von 6,50€ mit belgischem Wodka „Dada Chapel“ Gent

Soupe de poisson à l'Ostendaise, pain ciabatta toasté et rouille .....	17,50€
Fischsuppe auf Ostendische Art, Getoastetes Ciabatta-Brot mit Rouille-Sauce	
Les cuisses de grenouille beurre à l'ail ou crème à l'ail .....	20,50€
Froschschenkel in Knoblauchbutter / Knoblauchcreme	
Carpaccio de magret de canard fumé, endive, chou rouge, Grana Padano, moutarde à l'ancienne, sirop d'érable et noix .....	23,50€
Carpaccio von geräucherter Entenbrust, Chicorée, Rotkohl, Grana Padano, Senfkörnervinaigrette, Ahornsirup und Walnüsse	
Les Coquilles St Jacques lardées, beurre blanc aux agrumes, Salicornes et sarrasin à la citronnelle .....	29,50 €
Jakobsmuscheln im Speckmantel, Zitrusfrucht „Beurre Blanc“-Soße, Queller und Buchweizen mit Zitronengras	
Foie gras poêlé et pain perdu brioché, réduction teriyaki, pak-choï, pommes et grenade .....	34,50 €
Gebratenes Foie Gras und armer Ritter aus Brioche, Teriyaki, Pak-Choi, Apfel und Granatapfel	
Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" nature, pain de seigle, citron et vinaigre framboise Sixs Austern "Fine de Claire", Pumpernickel, Zitrone und Himbeeressig .....	32,50 €
Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" gratinées au champagne, algues Wakamé, oignons rouges Sixs Austern "Fine de Claire", überbacken mit Champagnercreme, Wakamé-Algen ....	37,50 €
VEGETARIEN...Salade d'endive et chou rouge, moutarde à l'ancienne, sirop d'érable, camembert frit au Panko, agrumes .....	20,50€
VEGETARISCH... Chicorée- Rotkohlsalat, Senfkörnervinaigrette, Ahornsirup, friettierter Camembert mit Panko, Zitrusfrüchte	



## Les plats - Hauptspeisen

Suprême de pintadeau, crème au Sherry, pruneaux,  
lentilles façon risotto à l'orange et pommes dauphines ..... 28,50€

Perlhuhnbrust, Sherry-Creme und Trockenpflaumen,  
Linsen auf Art eines Orangenrisottos und Oma's Kartoffelkrapfen

Dos de Skrei rôti, Caviar de Hareng, émulsion au Champagne  
céleri, crémeux de petits pois, quinoa et sauce au Riesling ..... 29,50€

Gebratener Skrei-Rücken, Heringskaviar, Champagner-Emulsion,  
Sellerie, cremige Erbsen, Quinoa, und Rieslingsahne

L'entrecôte d'Uruguay (viande marbrée de gras) aux oignons braisés,  
Tagliatelles d'épeautre « Madame Cocotte » Moresnet à la crème de truffe de truffe noire .... 34,50€

Entrecôte aus Uruguay (fettmarmoriertes Fleisch)  
Tagliatelle aus Dinkel „Madame Cocotte“ Moresnet mit schwarzer Trüffelcreme

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

Carré d'agneau en croûte de pistaches et noisettes,  
jus corsé au Madère, grenailles aux herbes, fenouil et panais ..... 41,50€

Lammkarree mit Pistazien- und Haselnusskruste,  
Kräftiger Madeira-Jus, Grenaille mit Kräutern, Fenchel und Pastinaken

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

VEGETARIEN...

Déclinaison de céleri, panais et pois, quinoa tricolore, crème au Riesling ..... 24,50€

Deklination von Sellerie, Pastinaken und Erbsen, dreifarbiges Quinoa, Rieslingsahne



## Desserts - Nachspeisen

Ganache montée au chocolat blanc, noix de Pécan au caramel, ananas et glace au pralin .....	12,50 €
Ganache aus weißer Schokolade, Pekannüsse mit Karamell, Ananas und Pralinen-Eis	
Crème brûlée à la cannelle, coing et croquant .....	12,50 €
Crème brûlée mit Zimt, Quitte und Krokant	
Moelleux au chocolat, glace framboise et crème anglaise vanille bourbon .....	13,50 €
„Moelleux au chocolat“, Himbeereis und Vanillecreme	
Sorbet citron vert, gâteau de Savoie, kiwi, lait de coco à l'Aloe Vera, menthe .....	12,50 €
Limetten-Sorbet, Fluff-Kuchen, Kiwi, Kokosmilch, Aloe Vera und Minze	
Sélection de fromage du terroir de chez « Fil Ô Fromage » cromesquis de bleu, confit mangue mandarine, pain figue et amande .....	17,50 €
Käse-Assortiment aus der Region von bei « Fil Ô Fromage »	
Blauschimmelkäsekrokette, Mango-Mandarinen-Confit, Feigen- und Mandelbrot	
Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet	1, 2 ou 3 boules
Vanille, framboise, pistache, chocolat et pralin .....	3,50/6,00/9,00€
Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy Moresnet	
Vanille, Himbeere, Pistazien, Schokolade und Pralinen-Eis	1, 2 o. 3 Kugeln
Café glacé, Brésilienne, Coupe Avocat Eiskaffee, Brésilienne, Eierlikörbecher .....	11,50€
Dame Blanche .....	12,50€