



Menu

Crèmeux de pommes de terre, amandes torréfiées, duxelle de champignons et truffe noire
Cremige Kartoffeln, geröstete Mandeln, Pilzduxelle und schwarze Trüffel

OU / ODER

Comme avant... Les scampis sauce homardine, crevettes grises et cerfeuil (5,00€)

Wie früher... Die Scampis in Hummersauce, Nordseegarnelen und Kerbel (+5,00€)

OU / ODER

Du Nord au Sud de l'Espagne, le petit carpaccio de "Gambero rosso", pomme verte, estragon

Et les très grands anchois de Cantabrie, betterave, aneth (+12,00€)

Vom Norden bis zum Süden Spaniens, das kleine Carpaccio von „Gambero rosso“, grüner Apfel, Estragon und die sehr großen Sardellen aus Kantabrien, Rote Beete, Dill (+12,00€)

Sorbet

Suprême de volaille fermière élevée au maïs, poireaux, algues Nori,

Crème au sherry, soja, pruneaux et pommes dauphines de grand-maman

Freilandhuhnfilet, Lauch, Nori-Algen, Sherry-Creme, Soja und Oma's Kartoffelkrapfen

OU / ODER

Filet de dorade royale, émulsion au Champagne, choucroute, sarrasin à la citronnelle, salicornes

Goldbrassenfilet, Champagneremulsion,

Sauerkraut, Buchweizen mit Zitronengras und Queller

Pain perdu brioché, sauce Suzette, glace passion et mascarpone au Grand-Marinier

Armer Ritter von Brioche, Suzette-Sauce,

Passionsfrucht-Eis und Mascarpone mit Grand-Marinier

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

Crèmeux de pommes de terre, amandes torréfiées,
duxelle de champignons et truffe noire 18,50 €
Cremige Kartoffeln, geröstete Mandeln, Pilzduxelle und schwarze Trüffel

Cuisses de grenouille beurre à l'ail ou crème à l'ail 21,50 €
Froschschenkel in Knoblauchbutter / Knoblauchcreme

Boudin noir rôti, lard fumé, figues,
Jus légèrement chocolaté au vinaigre, crumble ail et gingembre 22,50 €
Gebratene Blutwurst, Räucherspeck, Feigen,
leicht schokoladiger Jus mit Essig, Knoblauch- Ingercrumble

Comme avant... Les scampis sauce homardine, crevettes grises et cerfeuil 23,50 €
Wie früher... Die Scampis in Hummersauce, Nordseegarnelen und Kerbel

Du Nord au Sud de l'Espagne, le petit carpaccio de "Gambero rosso", pomme verte, estragon
Et les très grands anchois de Cantabrie, betterave, aneth 33,50 €
Vom Norden bis zum Süden Spaniens, das kleine Carpaccio von „Gambero rosso“,
Grüner Apfel, Estragon und die sehr großen Sardellen aus Kantabrien, Rote Beete, Dill

Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" nature, pain de seigle, citron et vinaigre framboises
Sechs Austern "Fine de Claire", Pumpernickel, Zitrone und Himbeeressig 32,50 €

Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" gratinées au champagne, algues Wakamé, oignons rouges
Sechs Austern "Fine de Claire", überbacken mit Champagnercreme, Wakamé-Algen 37,50 €

Les plats - Hauptspeisen

Suprême de volaille fermière élevée au maïs, poireaux, algues Nori,
Crème au sherry, soja, pruneaux et pommes dauphines de grand-maman 28,50 €
Freilandhuhnfilet, Lauch, Nori-Algen, Sherry-Creme, Soja und Oma's Kartoffelkrapfen

Filet de dorade royale, émulsion au Champagne,
choucroute, sarrasin à la citronnelle, salicornes 31,50 €
Goldbrassenfilet, Champagneremulsion,
Sauerkraut, Buchweizen mit Zitronengras und Queller

Filet pur de boeuf Bleu Blanc Belge, légumes de saison et trio de frites coupées à la main
Béarnaise OU Crème aux trois poivres 40,50 €
Rinderfilet Bleu Blanc Belge, saisonale Gemüse und Trio von handgeschnittenen Fritten
Bearnaise ODER drei Pfeffersauce

Carré d'agneau, jus corsé au bouquet de Provence et ail,
Écrasé de pomme de terre et topinambour, noisettes torréfiées 42,50 €
Lammkarree, kräftiger Jus mit Kräutern der Provence und Knoblauch,
Kartoffel-Topinambur-Püree, geröstete Haselnüsse

La Sole Meunière entière ou filetée, légumes de saison,
pommes de terre vapeur ou trio de frites coupées à la main 44,50 €
Seezunge „Müllerin“, ganz oder filetiert,
Gemüse, Salzkartoffeln oder Trio von handgeschnittenen Fritten

Végétarien... Sarrasin à la citronnelle, crème au Sherry,
soja, miel et mosaïque de poireaux aux algues Nori 25,50 €
Vegetarisch... Buchweizen mit Zitronengras, Sherry-Creme,
Soja, Honig und Lauch-Mosaik mit Nori-Algen

Desserts - Nachspeisen

Crème brûlée à la cannelle, coing et croquant 12,50 €

Crème brûlée mit Zimt, Quitte und Krokant

Méli-mélo de fruits exotiques, sorbet mangue et menthe 12,50 €

Melange aus exotischen Früchten, Mango-Minze-Sorbet

Pain perdu brioché, sauce Suzette, glace passion et mascarpone au Grand-Marinier 13,50 €

Armer Ritter von Brioche, Suzette-Sauce,

Passionsfrucht-Eis und Mascarpone mit Grand-Marinier

Déclinaison de banane et chocolat, buns, crème, „Oufti“ et glace vanille 13,50 €

Deklination von Banane und Schokolade, Buns, Creme, „Oufti“ und Vanilleeis

Mille-feuille, crème légère à la vanille, framboise et caramel onctueux 13,50 €

Mille-Feuille, leichte Vanillecreme, Himbeeren und cremiges Karamell

Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet 1, 2 ou 3 boules

Vanille, framboise, fruit de la passion, chocolat 4,00/7,00/10,00€

Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy Moresnet

Vanille, Himbeere, Passionsfrucht, Schokolade 1, 2 o. 3 Kugeln

Café glacé, Brésilienne, Coupe Avocat

Eiskaffee, Brésilienne, Eierlikörbecher 12,50€

Dame Blanche 13,50€