



## Menu

Boulettes de tartare de thon rouge, teriyaki croquant,  
Vinaigrette balsamique à la grenade, wasabi, gingembre rose  
Roter Thunfisch-Tartar-Bällchen, knuspriges Teriyaki,  
Balsamico-Vinaigrette mit Granatapfel, Wasabi und rosa Ingwer  
OU / ODER

Vitello au citron vert, pistache, câpres, Miso, tartare de courgettes et pecorino (4,00€)  
Vitello mit Limette, Pistazien, Kapern, Miso, Zucchini-tartar, Pecorino und Limette (+4,00€)

-----  
Sorbet  
-----

Suprême de pintade, croûte à la truffe, duxelle de champignons,  
sauce à la bière de Val-Dieu et thym, chou blanc à la mandarine, gratin dauphinois  
Perlhuhnbrust, Trüffelkruste, Pilz-Duxelle,  
Sauce mit Val-Dieu-Bier und Thymian, Weißkohl mit Mandarine, Kartoffelgratin  
OU / ODER

Dos de skrei rôti sur peau, jus corsé de poireaux, ail et raisin blanc,  
Couscous de chou-fleur, noix de pékan, risotto à la livèche, fenouil  
Auf der Haut gebratener Skrei, kräftiger Jus von Lauch, Knoblauch und Weintrauben,  
Couscous von Blumenkohl, Pekannüsse, Liebstöckel-Fenchel-Risotto  
-----

Le véritable moelleux au chocolat, glace passion et croquant au grué de cacao  
Den echte „Moelleux au chocolat“, Passionsfruchteis und knusprige Kakaonibs  
OU / ODER  
Fromages du terroir de chez « Fil Ô Fromage », chutney aux poivrons rouges, pain aux noix (+4,00€)  
Käse-Sortiment aus der Region von « Fil Ô Fromage », (+4,00€)  
Chutney aus roten Paprika, Nussbrot

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

- Boulettes de tartare de thon rouge, teriyaki croquant,  
Vinaigrette balsamique à la grenade, wasabi, gingembre rose ..... 19,50 €  
Roter Thunfisch-Tartar-Bällchen, knuspriges Teriyaki,  
Balsamico-Vinaigrette mit Granatapfel, Wasabi und rosa Ingwer
- Cuisses de grenouille beurre à l'ail ou crème à l'ail ..... 21,50 €  
Froschschenkel in Knoblauchbutter / Knoblauchcreme
- Vitello au citron vert, pistache, câpres, Miso, tartare de courgettes et pecorino ..... 23,50 €  
Vitello mit Limette, Pistazien, Kapern, Miso, Zucchinitartar, Pecorino und Limette
- Le duo gourmand... Coquilles St Jacques snackées, cannelle, crémeux de pignons de pin  
et le gros gambas crispy, boulgour, betterave, pommes et noix de cajou ..... 29,50 €  
Das Gourmet-Duo... Gebratene Jakobsmuscheln, Zimt, Pinienkerncreme  
und das knusprige Riesengarnele, Bulgur, Rote Beete, Äpfel und Cashewnüsse
- Végétarien ... Tartare de courgette, boulgour à la pomme et noix de cajou,  
crème de Miso, pecorino et pistache ..... 18,50 €  
Vegetarisch ... Zucchini-Tartar, Bulgur mit Apfel und Cashewnüssen,  
Miso-Creme, Pecorino und Pistazien
- Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" nature, pain de seigle, citron et vinaigre framboises  
Sechs Austern "Fine de Claire", Pumpernickel, Zitronen 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 pintade, croûte à la truffe, duxelle de champignons,  
sauce à la bière de Val-Dieu et thym, chou blanc à la mandarine, gratin dauphinois ..... 28,50 €

**Perlhuhnbrust, Trüffelkruste, Pilz-Duxelle,**

**Sauce mit Val-Dieu-Bier und Thymian, Weißkohl mit Mandarine, Kartoffelgratin**

Le filet de saumon grillé de Norvège « Ikéjime », coquillages, carottes, panais,  
pommes de terre à l'estragon et sauce mousseline à l'orange ..... 29,50 €

**Gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen „Ikejime“, Muscheln, Karotten, Pastinaken,  
Kartoffeln mit Estragon und Orangen-Hollandaise**

Dos de skrei rôti sur peau, jus corsé de poireaux, ail et raisin blanc,  
Couscous de chou-fleur, noix de pékan, risotto à la livèche, fenouil ..... 31,50 €

**Auf der Haut gebratener Skrei, kräftiger Jus von Lauch, Knoblauch und Weintrauben,  
Couscous von Blumenkohl, Pekannüsse, Liebstöckel-Fenchel-Risotto**

L'entrecôte d'Uruguay (viande légèrement marbrée de gras), oignons rôtis, ..... 36,50 €  
chicons grillés, noix, miel, Brie et tagliatelles à l'épeautre « chez Mme Cocotte » Moresnet  
**Entrecôte aus Uruguay (leicht marmoriertes Fleisch), gebratene Zwiebeln, gegrillter  
Chicorée, Walnüsse, Honig, Brie, Dinkel-Tagliatelle von „Madame Cocotte“ Moresnet**

Médailon de veau lardé façon Rossini, foie gras de la ferme De Weydt à Montzen,  
Jus au Porto et sirop d'érable, écrasé de céleri, déclinaison de carottes, curcuma ..... 38,50 €

**Kalbsmedaillon nach Rossini-Art, Foie gras vom Bauernhof De Weydt in Montzen,  
Portwein-Ahornsirup-Jus, Selleriepüree, Karottenvariation, Kurkuma**

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**

Végétarien... Steak de chou-fleur grillé avec une pointe de harissa, ..... 25,50 €

jus corsé de poireaux, ail et raisins, couscous de chou-fleur, noix de pékan, risotto livèche, fenouil

**Vegetarisch... Gegrilltes Blumenkohlsteak mit einem Hauch Harissa,**

**kräftiger Jus von Lauch, Knoblauch und Weintrauben, Liebstöckel- Fenchelrisotto, Pekannüsse**

## Desserts - Nachspeisen

Le véritable moelleux au chocolat,  
glace passion et croquant au gruë de cacao ..... 13,50 €  
Den echte „Moelleux au chocolat“, Passionsfruchteis und knusprige Kakaonibs

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

Le gâteau Basque, pommes caramélisées,  
ganache montée au chocolat blanc, pomme verte ..... 12,50 €  
Baskischer-Kuchen, karamellisierte Äpfel, Ganache aus weißer Schokolade, grüner Apfel

Sélection de fromage du terroir de chez « Fil Ô Fromage »  
Chutney aux poivrons rouges, pain aux noix ..... 17,50 €  
Käse-Sortiment aus der Region von bei « Fil Ô Fromage »  
Chutney aus roten Paprika, Nussbrot

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€