



## Menu

Fraîcheur d'écrevisses, pommes et céleri vert, pickels de légumes,  
tartine grillée au caviar hareng et crème légère de poireaux  
Flusskrebssalat mit Äpfeln und grünem Sellerie, Gemüsepickles,  
Butterbrot mit Hering-Caviar und einer leichten Lauchcreme

OU / ODER

Les asperges vertes, grillées, en royale, crémeux de noix de Pékan,  
Pastrami de la ferme « Amarelles » Montzen et mascarpone au basilic  
Grüner Spargel, gegrillt, in Royale, Pekannusscreme,  
Pastrami vom Bauernhof „Amarelles“ in Montzen und Mascarpone mit Basilikum

-----  
Sorbet  
-----

Filet pur de porc ibérique, lait d'amande, Chorizo, poires, amandes,  
chicons rouges et pommes dauphines de grand-maman  
Iberisches Schweinefilet, Chorizo-Mandelmilch, Birnen, Mandeln,  
rote Chicorée und Oma's Kartoffelkräpfen

OU / ODER

Baby lotte aux crevettes grises, crème vin blanc ciboulette, (+6,00€)  
asperges vertes braisées et riz sauvage au pesto à l'ail des ours  
Baby-Seeteufel mit Nordseegarnelen, Weißwein-Schnittlauch-Creme, (+6,00€)  
geschmorter grüner Spargel und Wildreis mit Bärlauchpesto

-----  
Le parfait au sabayon glacé, rhubarbe confite et fraises au poivre de Sumac  
Parfait mit eisgekühltem Sabayon, kandiertem Rhabarber und Erdbeeren mit Sumachpfeffer

OU / ODER

Sélection de fromage du terroir de chez « Fil Ô Fromage » (+4,00€)  
Confit à la myrtille et oignon rouge, thym et framboise, pain aux figues  
Auswahl an regionalen Käsesorten von „Fil Ô Fromage“ (+4,00€)  
Konfitüre aus Heidelbeeren und roten Zwiebeln, Thymian und Himbeeren, Feigenbrot

63,00€

## 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 bekommen.

Entweder zum Preis von 3,50€ ohne Alkohol

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

Cuisses de grenouille beurre à l'ail ou crème à l'ail ..... 21,50 €

Froschschenkel in Knoblauchbutter / Knoblauchcreme

Fleurs de courgette fourrées au fromage de chèvre, miel,

Quinoa aux pois chiches, menthe, onctueux de fenouil ..... 23,50 €

Gefüllte Zucchini Blüten mit Ziegenkäse und Honig,

Quinoa mit Kichererbsen, Minze und Fenchelcreme

Fraîcheur d'écrevisses, pommes et céleri vert, pickels de légumes,

tartine grillée au caviar hareng et crème légère de poireaux ..... 24,50 €

Flusskrebssalat mit Äpfeln und grünem Sellerie, Gemüsepickles,

Butterbrot mit Hering-Caviar und einer leichten Lauchcreme

La polenta crémeuse au pesto vert, asperges blanches, saumon Gravlax,

halloumi croustillant, cumin et sarrasin croquant ..... 26,50 €

Cremige Polenta mit grünem Pesto, weissen Spargel, Graved Lachs,

knusprigem Halloumi, Kreuzkümmel und knackigem Buchweizen

Les asperges vertes, grillées, en royale, crémeux de noix de Pékan,

Pastrami de la ferme « Amarelles » Montzen et mascarpone au basilic ..... 26,50 €

Grüner Spargel, gegrillt, in Royale, Pekannusscreme,

Pastrami vom Bauernhof „Amarelles“ in Montzen und Mascarpone mit Basilikum

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

Filet pur de porc ibérique, lait d'amande, Chorizo, poires, amandes,  
chicons rouges et pommes dauphines de grand-maman ..... 29,50 €

Iberisches Schweinefilet, Chorizo-Mandelmilch, Birnen, Mandeln,  
rote Chicorée und Oma's Kartoffelkrapfen

Blanquette de veau à l'ancienne,  
purée à la truffe et asperges frites au panko croustillantes ..... 32,50 €

Kalbsragout auf traditionelle Art,  
Trüffel-Kartoffelpüree und knusprig in Panko paniierter Spargel

Baby lotte aux crevettes grises, crème vin blanc ciboulette,  
asperges vertes braisées et riz sauvage au pesto à l'ail des ours ..... 36,50 €

Baby-Seeteufel mit Nordseegarnelen, Weißwein-Schnittlauch-Creme,  
geschmorter grüner Spargel und Wildreis mit Bärlauchpesto

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-Pfeffer Sauce

Carré d'agneau, jus brun, brochette de grenailles aux herbes,  
Et asperges servies tièdes, écrasé d'œuf mollet, Xérès, fenouil et parmesan ..... 41,50 €

Lammkarree, braunes Jus, Spieß mit Kräuterkartoffeln,  
und lauwarmer Spargel, weichgekochten Ei, Sherry-Essig, Fenchel und Parmesan

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

VEGETARIEN... Petite Pizza de chez « Lucio Gusto », pesto à l'ail des ours, asperges vertes poêlées,  
asperges blanches frites au Panko, jeunes pousses et ketchup à l'abricot

VEGETARISCH... Kleinen Pizza von "Lucio Gusto", Bärlauchpesto, ..... 24,50 €  
gebratener grüner Spargel, frittierten weiße Spargel, junger Salat und Aprikosenketchup

## Desserts - Nachspeisen

|                                                                                                                                          |                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Le parfait au sabayon glacé,<br>rhubarbe confite et fraises au poivre de Sumac .....                                                     | 13,50 €                              |
| Parfait mit eisgekühltem Sabayon,<br>kandierte Rhabarber und Erdbeeren mit Sumachpfeffer                                                 |                                      |
| Dôme au chocolat blanc, cœur coulant,<br>carpaccio d'ananas au balsam de citron et sablé croquant .....                                  | 13,50 €                              |
| Kuppel aus weißer Schokolade, flüssiger Kern,<br>Ananas-Carpaccio mit Zitronenbalsamico und knusprigem Mürbeteig                         |                                      |
| Panaché de mini-choux craquelin aux saveurs gourmandes .....                                                                             | 13,50 €                              |
| Eine bunte Auswahl an Mini-Windbeutel mit köstlichen Füllungen                                                                           |                                      |
| Sélection de fromage du terroir de chez « Fil Ô Fromage »<br>Confit à la myrtille et oignon rouge, thym et framboise .....               | 17,50 €                              |
| Auswahl an regionalen Käsesorten von „Fil Ô Fromage“<br>Konfitüre aus Heidelbeeren und roten Zwiebeln, Thymian und Himbeeren, Feigenbrot |                                      |
| Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet<br>Vanille, fraises, pistache et chocolat .....                         | 1, 2 ou 3 boules<br>4,00/7,00/10,00€ |
| Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy Moresnet<br>Vanille, Erdbeer, Pistazien und Schokolade                           |                                      |
|                                                                                                                                          | 1, 2 o. 3 Kugeln                     |
| Coupe Café glacé, Coupe Brésilienne, Coupe Avocat<br>Eiskaffee-Becher, Brésilienne-Becher, Eierlikör-Becher .....                        | 12,50€                               |
| Dame Blanche .....                                                                                                                       | 13,50€                               |

## Kid's homemade menu

Nuggets de poulet fermier accompagné de frites, légumes, mayonnaise et ketchup

Hähnchen-Nuggets vom Bauernhof

serviert mit Pommes frites, Gemüse, Mayonnaise und Ketchup

|          |       |         |
|----------|-------|---------|
| 1 pièce  | 10,50 | 1 Stück |
| 2 pièces | 13,50 | 2 Stück |
| 3 pièces | 16,50 | 3 Stück |

Fondus au parmesan accompagné de frites, légumes, mayonnaise et ketchup

Käsekrokette serviert mit Pommes frites, Gemüse, Mayonnaise und Ketchup

|          |       |         |
|----------|-------|---------|
| 1 pièce  | 11,50 | 1 Stück |
| 2 pièces | 17,50 | 2 Stück |

Boulette nature ou avec une sauce au sirop de Liège,  
accompagnée de frites, légumes, mayonnaise et ketchup

Frikadelle nature oder mit einer Sauce aus Apfelkraut

serviert mit Pommes frites, Gemüse, Mayonnaise und Ketchup

|          |       |         |
|----------|-------|---------|
| 1 pièce  | 12,50 | 1 Stück |
| 2 pièces | 17,50 | 2 Stück |

## Allergènes - Nahrungsmittelallergien

Pour toutes informations concernant les allergènes, veuillez-vous adresser  
à un membre de notre personnel ou demander à parler au chef.

Merci pour votre compréhension.

Für weitere Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte  
an einen unserer Mitarbeiter oder bitten Sie darum, mit dem Küchenchef zu sprechen.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis.