



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

Kid's homemade menu

Nuggets de poulet fermier

Accompagné de frites, légumes, mayonnais et ketchup ??,50 €

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

Blanquette de veau à l'ancienne,

purée à la truffe et asperges frites au panko croustillantes ??.... ??,50 €

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

Baby lotte aux crevettes grises, crème vin blanc ciboulette,

asperges vertes braisées et riz sauvage au pesto d'ail des ours ??,50 €

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

Carré d'agneau de lait ??.... , jus brun, brochette de grenailles au romarin,

Asperges tièdes au Xérès, moutarde, fenouil et œuf ??,50 €

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.