



Menu

La mozzarella crémeuse à la mascarpone, compotée de tomate au cumin,
huile basilic, citron, pain au levain grillé et pesto de roquette
Cremiger Mozzarella mit Mascarpone, Tomatenkompott mit Kreuzkümmel,
Basilikum-Öl, Zitrone, geröstetes Sauerteigbrot und Rucola-Pesto

OU / ODER

Tartare de bœuf en cannelloni, bresaola, pistache,
olives, Pak-choï et mayonnaise au raifort (+4,00€)

Rindertartar in Cannelloni, Bresaola, Pistazien,
Oliven, Pak-Choï und Meerrettich-Mayonnaise (+4,00€)

Sorbet

Dos de lieu jaune en croûte, agrumes,
réduction à l'orange et au poivre vert, purée de courgette à l'estragon
Pollackfilet in Kruste, Zitrusfrüchte, Orangen-Grünpfeffer-Sauce, Zucchini-
püree mit Estragon
OU / ODER

Magret de canette, pêches colorées, tian de légumes et pommes de terre
comme en Provence
Entenfilet, warme Pfirsiche und Tian von Gemüse und Kartoffel wie in der
Provence

Le tourbillon ganache au chocolat noir, sablé et crème anglaise cacao
sorbet à la bière Lindemans framboise
Ganache aus dunkler Schokolade, Kakao- Mürbeteig und Vanillesauce
Himbeer-Biersorbet von Lindemans

OU / ODER

Sélection de fromage du terroir de chez « Fil Ô Fromage » (+4,00€)

Confit à la myrtille et oignon rouge, pain aux figues

Auswahl an regionalen Käsesorten von „Fil Ô Fromage“ (+4,00€)

Konfitüre aus Heidelbeeren und roten Zwiebeln, 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.

Entweder zum Preis von 3,50€ ohne Alkohol

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

La mozzarella crémeuse à la mascarpone, compotée de tomate au cumin,
huile basilic, citron, pain au levain grillé et pesto de roquette 22,50 €
Cremiger Mozzarella mit Mascarpone, Tomatenkompott mit Kreuzkümmel,
Basilikum-Öl, Zitrone, geröstetes Sauerteigbrot und Rucola-Pesto

Cuisses de grenouille beurre à l'ail ou crème à l'ail 22,50 €
Froschschenkel in Knoblauchbutter oder Knoblauchcreme

Les moules de bouchot de la baie du Mont-St-Michel,
légèrement écrémées au curry 23,50 €
"Bouchot" Muscheln aus der Mont-Saint-Michel Bucht, leichte Currycreme

Tartare de bœuf en cannelloni, bresaola, pistache,
olives, Pak-choï et mayonnaise au raifort 26,50 €
Rindertartar in Cannelloni, Bresaola, Pistazien, Oliven, Pak-Choï und Meerrettich-Mayonnaise

Les coquilles St Jacques panées au Panko, bouillon Thai tiède, Miso,
lentilles noires, crémeux de courge et câpres croustillantes 31,50 €
Mit Panko panierte Jakobsmuscheln, lauwarmer Thai-Brühe, Miso,
schwarze Linsen, Kürbiscreme und knusprige Kapern

Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" nature, pain de seigle, citron et vinaigre framboises
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 €

Les plats - Hauptspeisen

- Ballotine de volaille farcie, poivron, pomme et ricotta, jus corsé, noix de cajou,
chips de Serrano et tagliatelles fraîches à la tomate 29,50 €
Gefüllte Geflügelroulade mit Paprika, Apfel und Ricotta, kräftiger Jus,
Cashewnüsse, Serrano-Chips und frische Tomaten-Tagliatellen
- Dos de lieu jaune en croûte, agrumes,
sauce à l'orange et au poivre vert, purée de courgette à l'estragon 31,50 €
Pollackfilet in Kruste, Zitrusfrüchte, Orangen-Grünpfeffer-Sauce, Zucchini-püree mit Estragon
- Magret de canette, pêches colorées,
tian de légumes et pommes de terre comme en Provence 33,50 €
Entenfilet, warme Pfirsiche und Tian von Gemüse und Kartoffel wie in der Provence
- La Bouillabaisse à la façon du chef, pommes de terre safranées, rouille et ciabatta grillé 39,50 €
„Bouillabaisse“ nach Art des Hauses, Safran-Kartoffeln, Rouille und Ciabatta-Toast
- Filet pur de boeuf Bleu Blanc Belge, légumes de saison et trio de frites coupées à la main
Béarnaise OU Crème aux trois poivres 41,50 €
Rinderfilet Bleu Blanc Belge, saisonale Gemüse und Trio von handgeschnittenen Fritten
Bearnaise ODER drei Pfeffersauce
- Le baby homard servi entier, grillé au beurre basilic,
Salade de mangue au gingembre et boulghour pékan 42,50 €
Baby-Hummer, im Ganzen serviert, mit Basilikumbutter gegrillt,
Mangosalat mit Ingwer und Pekannuss-Bulgur
- Végétarien... Tian de légumes et pommes de terre comme en Provence, pêches colorées,
Crème à la pêche, tagliatelles de concombre et carotte 24,50 €
Vegetarisch... „Tian“ von Gemüse und Kartoffel wie in der Provence, warme Pfirsiche,
Pfirsichcreme, Gurken-Tagliatelle

Desserts - Nachspeisen

Délice crémeux à la vanille, miel, jus passion abricot	13,50 €
Mascarpone infusée au thym citronné, abricots confits et quinoa soufflé Cremige Delikatesse mit Vanille, Honig, Passionsfrucht-Aprikosen-Saft Mascarpone mit Zitronenthymian, kandierte Aprikosen und gepuffte Quinoa	
Le tourbillon ganache au chocolat noir, sablé et crème anglaise cacao	13,50 €
sorbet à la bière Lindemans framboise Ganache aus dunkler Schokolade, Kakao- Mürbeteig und Vanillesauce Himbeer-Biersorbet von Lindemans	
Tartelette praliné pistache, ganache montée à la fleur d'oranger et glace pistache	13,50 €
Törtchen mit Pistazienpraliné, aufgeschlagene Ganache mit Orangenblüten und Pistazieneis	
Sélection de fromage du terroir de chez « Fil Ô Fromage » Confit à la myrtille et oignon rouge, pain aux figues	17,50 €
Auswahl an regionalen Käsesorten von „Fil Ô Fromage“ Konfitüre aus Heidelbeeren und roten Zwiebeln, Feigenbrot	
Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet	1, 2 ou 3 boules
Vanille, fraises, pistache et chocolat	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

(seulement servis aux enfants – nur für Kinder)

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	14,00	2 Stück
3 pièces	17,50	3 Stück

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

Käsekrokette serviert mit Pommes frites, Gemüse, Mayonnaise und Ketchup

1 pièce	12,50	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	13,50	1 Stück
2 pièces	18,50	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.