



Menu à 59,00€

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

Crudo d'Hamachi (prestigieux poisson blanc japonais) coupé au couteau, mayonnaise
aux algues bretonnes dulce, concombre mariné, granola salé et chips de taro (+10,00€)

Crudo aus Hamachi (renommierter japanischer Weißfisch) mit Messer geschnitten,
Mayonnaise, Dulce-Algen aus der Bretagne, Gurke, salziges Granola, Taro-Chips (+10,00€)

Sorbet

Suprême de volaille fermière élevée au maïs, jus corsé, pomme, choucroute, risotto au maïs, popcorn
Maisgefütterte Freilandhuhnfilet, braunes Jus, Apfel, Sauerkraut, Maïs-Risotto und Pop Corn

OU / ODER

Filet de dorade royale rôti sur peau, croustillant au citron,

Crème aux agrumes, semoule, butternut et grenade

Auf der Haut gebratenes Goldbrassenfilet, Zitronen-Croustillant,
Zitruscreme-Sauce, Grieß, Butternut und Granatapfel

Mille-feuille, crème diplomate, noix de coco, fruit de la passion,
crème anglaise basilic, glace mandarine

Mille-Feuille, Kokos-Diplomatencreme, Passionsfrucht, Basilikum-Vanillesauce, Mandarinen-Eis

OU / ODER

Sélection de fromage du terroir de chez « Fil Ô Fromage »

Confit à la myrtille et oignon rouge, pain aux figues (+4,00€)

Auswahl an regionalen Käsesorten von „Fil Ô Fromage“,

Konfitüre aus Heidelbeeren und roten Zwiebeln, Feigenbrot (+4,00€)

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	21,50 €
Cremige Kartoffeln, geröstete Mandeln, Pilzduxelle und schwarze Trüffel	
Cuisses de grenouille beurre à l'ail ou crème à l'ail	23,50 €
Froschschenkel in Knoblauchbutter / Knoblauchcreme	
Boudin noir rôti, lard fumé, figues, Jus légèrement chocolaté au vinaigre, crumble au sarrasin	25,50 €
Gebratene Blutwurst, Räucherspeck, Feigen, leicht schokoladiger Jus mit Essig, Buchweizen-Crumble	
Comme avant... Les scampis sauce homardine, crevettes grises et cerfeuil	26,50 €
Wie früher... Die Scampis in Hummersauce, Nordseegarnelen und Kerbel	
Crudo d'Hamachi (prestigieux poisson blanc japonais) coupé au couteau, mayonnaise aux algues bretonnes dulce, concombre mariné, granola salé et chips de taro	31,50 €
Crudo aus Hamachi (renommierter japanischer Weißfisch), mit Messer geschnitten, Mayonnaise mit Dulce-Algen aus der Bretagne, marinierte Gurke, salziges Granola, Taro-Chips	
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 et son jus corsé,
pommes, choucroute, risotto au maïs et pop corn 29,50 €

**Maïsgefutterte Freilandhuhnfilet, braunes Jus,
Apfel, Sauerkraut, Maïs-Risotto und Pop Corn**

Filet de dorade royale rôti sur peau, croustillant au citron,
Crème agrume, semoule, butternut et grenade 31,50 €

**Auf der Haut gebratenes Goldbrassenfilet, Zitronen-Croustillant,
Zitruscreme-Sauce, Grieß, Butternut und Granatapfel**

La côte de veau, crème à la truffe, poêlée de champignons des bois,
Chou de Savoie, noix de pékan et polenta à la moutarde de meaux.....39,50 €

**Kalbskotelett, Trüffelcreme, gebratene Waldpilze,
Wirsing, Pekannüsse und Polenta mit Meaux-Senf**

Filet pur de boeuf Bleu Blanc Belge, légumes de saison et trio
de frites coupées à la main, Béarnaise OU Crème aux trois poivres 42,00 €

**Rinderfilet Bleu Blanc Belge, saisonale Gemüse
und Trio von handgeschnittenen Fritten, Bearnaise ODER drei Pfeffersauce**

Le turbotin sauvage rôti et servi entier, beurre blanc nantais câpres,
pommes de terre nature et mélange de crudités à la citronnelle 46,00 €

**Gebratener Wild-Steinbutt, im Ganzen serviert mit Beurre-Blanc-Sauce nach
Nantais Art, Kapern, Salzkartoffeln und Rohkost mit Lemongras**

Végétarien... Risotto au maïs, parmesan, pop corn,
Crème à la truffe et poêlée de champignons de bois 26,50 €

**Vegetarisch... Mais-Risotto mit Parmesan,
Popcorn, Trüffelcreme und gebratenen Waldpilzen**

Desserts - Nachspeisen

Mille-feuille, crème diplomate à la noix de coco,
fruit de la passion, crème anglaise basilic, glace mandarine 13,50 €

Mille-Feuille, Kokos-Diplomatencreme,
Passionsfrucht, Basilikum-Vanillesauce, Mandarinen-Eis

Pain perdu brioché, ananas caramélisé,
Salsa d'ananas à la pomme verte, grenade et citron vert 13,50 €

Armer Ritter von Brioche, karamellisierte Ananas,
Ananas-Salsa mit grünem Apfel, Granatapfel und Limette

Flan au chocolat, noisettes caramélisées, quinoa et sorbet poire 13,50 €
Schokoladenflan, karamellisierte Haselnüsse, Quinoa und Birnensorbet

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, Mandarine-passion, noisette et chocolat 4,00/7,00/10,00€

Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy Moresnet

Vanille, Mandarinen-Passionfrucht, Haselnuss und Schokolade 1, 2 o. 3 Kugeln

Coupe Café glacé / Coupe Brésilienne / Coupe Avocat
Eiskaffee-Becher / Brésilienne-Becher / Eierlikör-Becher12,50€

Dame Blanche13,50€

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	14,50	2 Stück
3 pièces	18,00	3 Stück

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

Käsekroquette serviert mit Pommes frites, Gemüse, Mayonnaise und Ketchup

1 pièce	13,00	1 Stück
2 pièces	18,00	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	15,00	1 Stück
2 pièces	19,00	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.