

• HOSTELLERIE RESTAURANT •
Fief de Liboichant



Menu

La composition des aliments est susceptible de varier.
Pour toute allergie, merci de le communiquer aux membres du personnel.

De samenstelling van onze gerechten en hun ingrediënten kunnen wijzigen.
Bent u allergisch voor bepaalde voedingsmiddelen? Gelieve dit vooraf aan ons te melden, alvast bedankt.



L'incontournable

Carpaccio de boeuf, copeaux de foie gras
et huile de truffe

Onze klassieker

Rundercarpaccio, schilfers foie gras
en truffelolie

Les Entrées - Onze Voorgerechten

- | | |
|--|---------|
| ♥ L'incontournable Carpaccio de boeuf, copeaux de foie gras et huile de truffe
<i>Onze klassieker</i> Rundercarpaccio, schilfers foie gras en truffelolie | € 19,80 |
| ♥ Gambas grillées, beurre à l'ail
<i>Gegrilde gamba's, lookboter</i> | € 22,00 |
| Tartare de bar aux agrumes
<i>Tartaar van zeebaars met citrus</i> | € 18,80 |
| Salade de magret de canard fumé, pépites de foie gras poêlées
<i>Salade met gerookte eendenborst en gebakken stukjes foie gras</i> | € 17,80 |
| Roulade de saumon fumé au croquant de légumes, légère vinaigrette aux herbes
<i>Roulade van gerookte zalm met krokante groentjes, lichte kruidenvinaigrette</i> | € 18,80 |
| ♥ Duo de cuisses de grenouilles et petit gris, crème à l'ail
<i>Duo van kikkerbiljetjes en petit gris, lookroomsaus</i> | € 18,80 |

Toute entrée prise en grosse pièce - 8,00 € de supplément
Verkiest u een voorgerecht als hoofdgerecht - € 8,00 extra

Tous nos plats principaux sont accompagnés de légumes chauds et pommes de terre.

Al onze hoofdgerechten zijn vergezeld van warme groentjes en aardappelen.

Les plats de poisson - Onze Visgerechten

♥ La truite du Chabotais Forel van Chabotais	
• Meunière in al haar eenvoud •	€ 19,80
• Amandes met amandelschilfers •	€ 21,80
• à l'Ardennaise op Ardense wijze •	€ 23,80
Filet de dorade, stoemp de saison, crème de bisque <i>Filet van zeebrasem, stoemp van het seizoen, romige bisque</i>	€ 25,80
Solettes meunières, salade, sauce gribiche et pommes frites <i>Gebakken sliptongetjes, frisse salade, verse gribiche saus en frietjes</i>	€ 28,80

Les Plats de viandes - Onze Vleesgerechten

Filet américain fait minute <i>Tartaar van Belgisch rund versbereid</i>	€ 22,00
Ballotine de pintadeau façon waterzoie <i>Waterzooi met ballotine van parelhoen</i>	€ 24,00
♥ Entrecôte de Salers Dry-Aged • beurre maître d'hôtel OU sauce champignons OU sauce poivre noir • <i>Salers entrecote Dry-Aged</i> • Hofmeesterboter OF champignonsaus OF zwarte pepersaus •	€ 34,00
Filet de veau rosé à la plancha, au poivre noir <i>Kalfsfilet à la plancha, rosé gebakken met zwarte peper</i>	€ 29,00

Plats de notre enfance chez nos grand-mères ... Gerechten uit onze kindertijd bij grootmoe ...

♥ Langue de veau, sauce mère, champignons <i>Kalfstong, madeirasaus, champignons</i>	€ 24,80
Mijoté de joues de porc, sauce bordelaise <i>Stoafpotje van varkenswangetjes, bordelaisaus</i>	€ 24,00
Ris de veau florentine, pâtes fraîches de la ferme 'picoteuses heureuses' <i>Kalfszwezerik florentine, verse pasta van boerderij 'picoteuses heureuses'</i>	€ 32,80
Gratin de poisson et salade fraîche <i>Visgratin met 'n fris slaatje</i>	€ 25,00

... que de souvenirs
... mooie herinneringen

Pour les plus petits - Voor de allerkleinsten

Croquette au fromage * <i>Kaaskroket *</i>	€ 6,00 • 1 pce • € 11,00 • 2 pcs •
Croque Monsieur *	€ 9,80
Spaghetti Bolognaise	€ 8,80
Petite boulette, sauce tomate * <i>Gehaktballetje in tomatensaus *</i> (* sans crudités / zonder rauwkost)	€ 6,00 • 1 pce • € 10,50 • 2 pcs •

Menu Touristique (lunch)
Toeristisch Menu ('s middags)



Potage du jour

Soep van de dag



Entrée du jour

Voorgerecht van de dag



Grosse pièce du jour

Hoofdgerecht van de dag



♦ Plateau de fromages (menu de soir uniquement) ♦

♦ *Kaasschotel* (enkel bij avondmenu) ♦



Dessert du jour*

*Dessert van de dag**

(*dessert chaud ou Irish Coffee + € 6)

(*warm dessert of Irish Coffee + € 6)



€ 39,00 TVASC

€ 55,00 TVASC • Vins et eaux compris | Water en wijnen inbegrepen •

♦ Menu de soir | Avondmenu ♦

€ 49,00 TVASC

€ 71,00 TVASC • Vins et eaux compris | Water en wijnen inbegrepen •

Notre Cuisine

Classique et raffinée
trempée de produits locaux,
découvrez et savourez

Onze Keuken

Klassiek en verfijnd
doorspekt met heerlijke streekproducten,
ontdek en geniet



Les Salades - Onze Staatjes

Frisée aux lardons et son oeuf sur le plat
Frivool slaatje met gebakken spekreepjes en spiegelei € 14,80

Salade Italienne • jambon d'Ardenne, huile de truffe, roquette •
Italiaans slaatje • Ardense ham, truffelolie, rucola • € 17,80

Salade scampi tempura et sauce gribiche
Salade met scampi tempura en verse gribiche sous € 20,80

♥ L'Ardoise de jambon d'Ardenne et ses garnitures
Leisteen met Ardense ham en seizoensgarnituur € 17,80

Carpaccio de boeuf et son parmesan
Carpaccio van rund met parmezaan € 17,80

♥ Carpaccio de tomate et crevettes grises, pommes frites
Carpaccio van tomaat met grijze garnalen en frietjes € 25,80

Favorit de saison

Goutez nos délicieuses moules à volonté
du 15 juillet au 30 septembre

Seizoenfavoriet

Proef onze overheerlijke mosselen à volonté
van 15 juli tot 30 september



Pour nos clients BONGO nous vous proposons différents menus suivant le type de bon BONGO. Nous sommes là pour vous renseigner!

Onze BONGO-klanten bieden wij verschillende menu's aan - volgens type BONGO bon - vraag er zeker naar!

Mais Aussi - Ook Verkrijgbaar

Potage du jour, pain et beurre
Verse dagsoep brood en boter € 9,00

Croquettes au fromage et pommes frites
Kaaskroketten met frietjes € 16,80 • 3 pcs •

♥ Croquettes aux crevettes et pommes frites
Garnaalkroketten met frietjes € 18,80 • 2 pcs •
€ 24,80 • 3 pcs •

Omelette au lard, salade et pommes frites
Omelet met spek, salade en frietjes € 12,80

Assiette végétarienne • chaud ou froid •
Vegetarische schotel • warm of koud • € 14,00

Tagliatelles aux scampis et curry
Tagliatelli met scampi en kerrie € 19,80

Croque Monsieur et salade
Croque monsieur en slaatje € 12,80

Croque Madame et salade
Croque madame en slaatje € 13,80

♥ Moules marinières à volonté et frites • du 15 juillet au 30 septembre •
Verse mosselen à volonté met frietjes • vanaf 15 juli tot 30 september • € 28,00

Tout dessert chaud pris dans un menu est un supplément de 6 €.

Bij het kiezen van een warm dessert in een menu + € 6.

Desserts - Nagerechten

Mousse au chocolat | *Chocolademousse* € 6,50

Crème brûlée | *Crème brulée* € 9,00

♥ Flan caramel | *Flan karamel* € 6,50

Salade de fruits & crème fraîche | *Verse fruitsalade & slagroom* € 8,50

Crêpes - Pannenkoeken

Crêpes au beurre & sucre € 6,00
Pannenkoeken met boter & suiker

Crêpes chantilly € 7,00
Pannenkoeken met slagroom

♥ Crêpes Mikado € 8,50
Pannenkoeken Mikado

Crêpes flambées € 12,00
Geflambeerde pannenkoeken

♥ Crêpes Normande € 13,00
Pannenkoeken op Normandische wijze

Crêpes Suzette € 13,00
Pannenkoeken Suzette

Glaces et Sorbets - Ijs en Sorbet

Dame Blanche € 8,50

Coupe Brésilienne € 8,50

Coupe aux fruits € 9,50
Coupe met vers fruit

Coupe aux fraises • saison • € 9,50
Coupe met verse aardbeien • seizoen •

♥ Coupe Maison • sauce myrtille, advocaat • € 9,50
Coupe van het huis • blauwe bessensaus, advocaat •

Nougat glacé € 9,50
Ijsgekoelde nougat

Café Liégeois € 9,50

Sorbet € 7,00

Le Colonel • sorbet citron/citroen sorbet, vodka • € 9,80

Le Président • sorbet citron/citroensorbet, limoncello • € 9,80

Coupe enfant € 4,50
Kinderijsje

♥ Soufflé au Grand Marnier € 8,80
Soufflé met Grand Marnier

Sabayon • min. 2 pers • € 10,80 (p.p.)

Omelette Norvégienne • min. 2 pers • € 10,80 (p.p.)

• HOSTELLERIE RESTAURANT •
Fief de Liboichant



Dernière prise de commande: 13h30 le midi • 20h30 le soir
Laatste bestelling: 13u30 's middags • 20u30 's avonds

ASTUCE Les plats marqués par ♥ sont les favoris de nos clients
TIP Gerechten aangeduid met ♥ zijn favoriet van onze klanten

Attention: le restaurant est fermé le midi du lundi au jeudi inclus,
sauf vacances scolaires et jours fériés.

Opgelet: het restaurant is gesloten 's middags van maandag t.e.m. donderdag
behalve tijdens schoolvakanties en feestdagen.