



Hostellerie
Fief de Liboichant
★★★



Traiteur ✂ Afhaal

Chaque week-end du mois de mai et de juin 2021
Aussi le 13,14 et 24 mai 2021

Elk weekend tijdens de maanden mei en juni 2021
Ook op 13,14 en 24 mei 2021



Entrées + Voorgerechten

Carpaccio de boeuf, copeaux de foie gras, huile de truffe
Rundercarpaccio met stukjes foie gras en truffelolie

€ 16,50

Salade d'asperges blanches et saumon fumé
Slaatje met witte asperges en gerookte zalm

€ 15

Foie gras maison, chutney de rhubarbe
Huisgemaakte foie gras, chutney van rabarber

€ 16,50

Duo de cuisses de grenouilles et petits gris, crème d'ail
Duo van kakkerbilletjes en petit gris, lookröomsaus

€ 15

Scampis aux petits légumes, sauce safranée
Scampi met fijne groentjes en saffraansaus

€ 14

Vélouté d'asperges et crevettes grises
Aspergevelouté met verse grijze garnalen

€ 14 (prix par litre)
(prijs per liter)

1 Homard en Belle-Vue

(700-800 gr)

1 Kreeft Belle Vue

(700-800 gr)

€ 35



Plats de Viandes ✦ Vleesgerechten

Cuisse de lapin, sauce à la moutarde de Wostyn € 16
Konijnenbout, fijn sausje met Wostyn masterd

Cassolette de ris de veau aux champignons et jambon d'Ardenne € 22
Cassolette van kalfszwezerik verfijnd met champignons en ardeense ham

Couronne d'agneau, jus brun au thym, méli-mélo de légumes € 22
Lamskroontje met tijmsaus en groentenmengeling

Filet mignon de veau, sauce poivre noir concassé € 19
Filet mignon van kalf, zwarte pepersaus

Plats de Poisson ✦ Visgerechten

Truite Ardennaise € 14
Forel op ardeense wijze

Blanquette de poissons, étuvée de poireaux € 20
Blanquette van vis, gesmoorde prei

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

Al onze hoofdgerechten zijn vergezeld van warme groentjes en aardappel.

Desserts

Flan au caramel € 6
Flan karamel

Assiette de fromages affinés (la petite ferme d'Erpent) € 9
Bordje met verfijnde kazen (la petite ferme d'Erpent)

Panna cotta fraise, banane et basilic € 6
Panna cotta met aardbei, banaan en basilicum

Crème brûlée à la vanille € 6
Crème brûlée met vanille



Et aussi... + En ook...

Plat végétarienne à la demande + *Vegetarische schotel op aanvraag*

Menu enfant (bouchée à la reine + glace) + *Kindermenu (koninginnehapje + ijsje)*

€ 10

Vin maison blanc, rosé ou rouge
Huiswijn wit, rosé of rood

€ 15 (prix par bouteille)
(prijs per fles)

Picon maison
Huisgemaakte picon

€ 20 (prix par litre)
(prijs per liter)

Apéritif sans alcool
Aperitief zonder alcohol

€ 12 (prix par litre)
(prijs per liter)

Apéritif Printemps
Voorjaarsaperitief

€ 20 (prix par litre)
(prijs per liter)

Cava

€ 20 (prix par bouteille)
(prijs per fles)

Hostellerie Fief de Liboichant

Rue de Liboichant 44, 5550 Alle-sur-Semois

Tout nos prix sont par personne sauf indication contraire
Alle prijzen zijn per persoon tenzij anders vermeld

Nous vous prions de commander **au moins 2 jours à l'avance**
Wij vragen u **minimum 2 dagen op voorhand** te bestellen

T 061 50 80 30

E info@lefiefdeliboichant.be