

# Auberge D'Alle

HÔTEL & RESTAURANT

L'équipe de Cuisine vous propose de découvrir notre carte,  
une cuisine traditionnelle et moderne, alliant saveurs et produits frais.

Ons Keuken Team nodigt U uit onze kaart te ontdekken,  
een traditionele keuken in een modern jasje, met uitsluitend dagverse producten.

2 plats/gangen: 35,50 euro

3 plats/gangen: 45,00 euro

4 plats/gangen: 52,50 euro

5 plats/gangen: 62,50 euro

Entrée/Voorgerecht 16,50 euro

Plat Principale/Hoofdgerecht: 29,50 euro

Dessert/Nagerecht: 12,00 euro

Heeft u een voedsel allergie, laat U het ons gerust weten.

Si vous avez une allergie alimentaire, veuillez-nous le dire.

Supplément / Supplement ; \* € 3,50 \*\* € 4,50 \*\*\* € 6,00

Tous nos Plats sont servis avec une garniture de Légumes frais et de Pommes de Terres.

Al onze gerechten worden geserveerd met een verse Groenten en Aardappel garnituur.

## *~Voorgerechten~*

Duo van Eendenlever, Saus van Rode Port, Appeltjes\*\*  
Sint Jacobsschelpen, Risotto met Champignons, Saffraan Saus, Parmezaan\*\*  
Huisgemaakte Zalm Gravlax, Grijs Garnaaltjes, Mousse van Avocado, Grapefruit  
Carpaccio van Holtstein Rund, Roquette Salade, Parmezaan, Pijnboompitjes  
eventueel met ganzenleverkrullen \*

Tartaar van Tonijn, gemarineerd met Citroen en Gember  
Kikkerbillen, Boter, Peterselie, Knoflook \*  
Gekruide Gamba's, Puree van Bloemkool \*  
Een Wild Terrine  
Huisgemaakte Pompoensoep

## *~Hoofdgerechten ~*

Tournedos, huisgemaakte Friet, Peper Saus of Saus van Oesterzwammen\*\*  
Magret de Canard, Frambozen Saus  
Stoofpotje van Everzwijntjes  
BBQ van Wild; Stoofpotje, Zwijnenkoteletjes, Hertenbiefstuk, Rode Wijn/Wildsaus \*\*  
Hertenbiefstuk, Rode Wijn/Wildsaus \*\*\*  
Zalm, Saus van Honing en Citroen, Kappertjes  
Gebakken Forel, Arc en Ciel du « Chabotais », Amandelen of Meunière  
Kabeljauw, Spinazie, Puree, Botersaus  
Hele gebraden Fazant voor 2 personen \*\*\*  
Puree, Girolles Paddenstoelen, Zuurkool  
( 1 dag van te voren bestellen )

## ~ Entrées ~

Duo de Foie Gras, Sauce Porto Rouge, Pommes\*\*

Coquilles Saint-Jacques, Risotto aux Champignons, Sauce Safran, Parmesan \*\*

Saumon Gravlax Maison, Crevettes grises, Mousse d'Avocat, Pamplemousse

Carpaccio de Holstein à l'Huile de Noix, Salade Roquette, Parmesan, Pignon de Pin  
ajout de Copeaux Foie Gras possible\*

Tartare de Thon, Citronnelle, Gingembre

Cuisses de Grenouilles, Beurre à l'Ail en Persillade \*

Gamba 's aux Epices, Purée de Chou-Fleur \*

Terrine de Gibier

Soupe de Potiron Maison

## ~ Plats ~

Tournedos de Bœuf, Frites fraîches, Sauce au Poivre ou Pleurotes \*\*

Magret de Canard, Sauce Framboise

Civet de Marcassin

BBQ du Chasseur : Civet, Côtes de Marcassin, Pavé de Biche, Sauce Venaison \*\*

Pavé de Biche, Sauce Venaison \*\*\*

Saumon sauce Miel et Citron, Câpres

Truite entière , Arc en Ciel du « Chabotais », Amande ou Meunière

Cabillaud, Epinards, Purée, Beurre blanc

Faisan Rôti, pour 2 personnes \*\*\*  
Purée, Choucroute, Girolles  
( commandez 1 jour à l'avance )

## *~ Plateau de Fromages ~*

Fromages Locaux et Français, Fruits sec, Sirop de Liège\*

## *~ Desserts ~*

( tous les Desserts sont faits Maison )

Sabayon, Glace Vanille, Cava\*

Omelette Norvégienne, Grand Marnier\*

Duo de Mousse Chocolat Noir et Blanc\*

Nougat Glacé

Dame Blanche ou Brésilienne

Poire Fondants aux Epices, Crumble, Glace Vanille

Tarte Tatin, Glace Caramel Salé

Tiramisu à la Pomme, Speculoos

## *~ Kaas ~*

Kaas uit de Regio en Frankrijk, gedroogd Fruit, Luikse Sirop \*

## *~ Dessert ~*

(Al onze Desserts zijn Huisgemaakt )

Sabayon, Vanille IJs, Cava\*

Omelet Norvégienne, Grand Marnier\*

Duo van Witte en Bruine Chocolademousse\*

Nougat Glacé

IJs naar keuze ; Dame Blanche of Brésilienne

Gepocheerde Peer met Kruiden, Crumble, Vanille IJs

Omgekeerde Appelkaart, Gezouten Caramel IJs

Tiramisu, Appel, Speculaas

