

Auberge D'Alle

HÔTEL & RESTAURANT

Le Chef, Alain Ducrot et son équipe vous proposent de découvrir leur carte,
une cuisine traditionnelle et moderne, alliant saveurs et produits frais.

Onze chef, Alain Ducrot en zijn team nodigen U uit om zijn kaart te ontdekken,
een traditionele keuken in een modern jasje, met uitsluitend dagverse producten.

2 plats/gangen: 31,50 euro

3 plats/gangen: 38,50 euro

4 plats/gangen: 45,00 euro

5 plats/gangen: 55,00 euro

Entrée/Voorgerecht 14,50 euro

Plat Principal/Hoofdgerecht: 26,50 euro

Desserts/Nagerecht: 11,00 euro

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

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

Supplément / Supplement * € 2,50

supplément / Supplement ** € 3,50

~ Menu Boucher ~

Terrine de Campagne
Onglet de Bœuf au Poivre Vert
Fromage
Charlotte aux Fruits frais

~ Slagers Menu ~

Terrine van t'Land
Runderhaas met Groene Peper
Kaas
Charlotte van vers Fruit

Prix du Menu : 39,50 € par Personne, [supplément demi-pension € 3,50 par Personne](#)

Menuprijs : 39,50 € per Persoon, [supplement half pension € 3,50 per Persoon](#)

~ Menu Pêcheur ~

Saumon Gravelax

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

Fromage

Nougat Glacé

~ Vis Menu ~

Zalm Gravelax

Gebakken Forel, Arc en Ciel du « Chabotais », Amandelen of Meunière

Kaas

Nougat Glacé

Prix du Menu : € 38,50 par Personne

Menuprijs : € 38,50 per Persoon

~ Entrées ~

Foie Gras Maison, Confit à l'Oignon *

Coquilles Saint-Jacques, Risotto Parmesan *

Crêpe au Saumon fumé, Sauce aux Crustacés

Cuisses de Grenouilles, Beurre en Persillade *

Filet de Rouget aux Haricots blancs, Beurre Blanc

Terrine de Campagne

Soupe du Jour

Salade de Croustillants d'Orval

Homard Rôti au Beurre Blanc **

~ Plats ~

Tournedos de Bœuf, Frites fraîches **

Sauce Béarnaise, Poivre ou Champignons

Magret de Canard aux Morilles **

Emincé de Veau à la Moutarde à l'Ancienne

Suprême de Pintade et ses Légumes Printaniers

Brochettes mixtes Veau, Bœuf et Canard *

Bœuf Bourguignon, Tagliatelles

Dos de Cabillaud, Sauce Citron Vert

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

Tous nos plats principaux sont accompagnés de légumes frais et d'une garniture de pommes de terre.

Supplément / Supplement * € 2,50

Supplément / Supplement ** € 3,50

~ Les Pauses ~

Local ; Sorbet Citron, Vodka €6

Maison ; Glace Caramel Beurre salé, Baileys € 6

Ardennaise ; Sorbet Poire, Genièvre € 6

~ Plateau de Fromages ~

Fromages Local et Français, Fruits secs, Sirop de Liège *

~ Desserts ~

(tous les desserts sont faits maison)

Sabayon, Café Ardennais, Glace aux Pommes, Spéculoos *

Mousse au Chocolat

Fondant au Chocolat, Sauce Vanille

Nougat Glacé

Tarte au Citron

Tarte Tatin, Glace Caramel

Poire Belle-Hélène

Charlotte aux Fruits frais

Coupe de Glace au choix

Supplément / Supplement * € 2,50

~Voorgerechten~

Huisgemaakte Eendenlever, Uien Compote *

Sint Jacobsschelpen, Risotto met Parmezaanse Kaas *

Pannenkoekje met gerookte Zalm, Saus van Schaal en Scheldieren

Kikkerbillen, Boter, Peterselie, Knoflook *

Filet van Roodbaars, witte Boontjes, Botersausje

Terrine van 't Land

Soep van de Dag

Salade met gegratineerde Orval

Kreeft uit de Oven, Botersausje **

~Hoofdgerechten~

Tournedos, met huisgemaakte Friet, groene Salade **

Béarnaise, Peper- of Champignons Saus

Eendenborst met een Saus van Morilles **

Kalfsvlees geserveerd met traditionele « Moutarde à la Ancienne »

Parelhoen met Voorjaarsgroentjes

Een Spies van de Gril met Eend, Kalfs- en Rundvlees

Bœuf Bourguignon, Tagliatelles

Kabeljauw met een Citroensaus

Gebakken Forel, "Arc-en-Ciel" Visserij Chabotais, Amandelen of Meunière

Al onze hoofdgerechten worden vergezeld van verse groenten en een aardappel garnituur.

Supplément / Supplement * € 2,50

Supplément / Supplement ** € 3,50

~ Een Onderbreking ~

Van de Omgeving ; Sorbet Citroen, Wodka € 6

Van 't Huis ; Gezouten Caramel IJs, Baileys € 6

Ardenneese ; Sorbet van Peren, Jenever € 6

~ Kaas ~

Kaas uit de Regio en Frankrijk, gedroogd Fruit, Luikse Siroop *

~ Dessert ~

(Al onze Desserts zijn huisgemaakt)

Huisgemaakte Sabayon, Likeur Ardennees, Appel-ijs, Speculaas *

Mousse van Chocolade

Fondant van Chocolade, Vanille Saus

Nougat Glacé

Citroen Taart

Omgekeerde Appeltaart, Caramel-IJs

Poire Belle-Hélène

Een Charlotte van vers Fruit

IJs naar keuze

Supplément / Supplement * € 2,50

