



**Weekend menu**  
**13 t.e.m. 29 januari 2023**

*Amuse van de chef*  
\*\*\*

*Duo kaas - garnaalkroketten*  
*of*  
*Carpaccio*  
\*\*\*

*Doorzakkertje sorbet*  
\*\*\*

*Roodbaars met wintergroentjes en*  
*wittewijnsaus*  
*of*

*Tournedos met saus naar keuze*  
\*\*\*

*Sabayon met ijs*  
*of*  
*chocolade moelleux*  
44.50€

O

*l'O de Vie*

— B R A S S E R I E —



L'O de Vie  
—HOTEL/BRASSERIE—

## Voorgerechten

Carpaccio	14,50€
Garnaalkroketten (2st)	14,50€
Kaaskroketten	10.50€
Scampi look	12,00€ (9st)

## Hoofdgerechten

Tournedos saus naar keuze	22.50€
Lamsstoofpotje	24,50€
Pasta scampi	20,50€
Varkenswagen Luikse wijze	24.50€
Roodbaars wintergroenten	24.50€

## Dessert

Trio van sorbet	9.50€
Sabayon met ijs	9.50€
Moelleux met ijs	9.00€
Tartatin met ijs	9.50€

# Wijnkaart

## Huiswijn

**Wit** - Cépage Viognier 2021 - Vin de Pays d'oc IGP

**Rood** - Cépage Merlot 2020 - IGP Vin de Pays d'Oc

**Rose** - Chevigny 2021 - IGP Gard

4.50 Glas

22.00 Fles

## ROOD 75cl

30.00 Côtes du Rhône 2021

40.00 Château Perrouquet "Graves 2018"

25.00 Vintese 0.0% alcohol

## WIT 75cl

29.00 Gibault sauvignon 2018

25.00 Vintese 0.0% alcohol

30.00 Chardonnay Exception 2021

40.00 Gewurztraminer 2020 BIO

## ROSE 75cl

30.00 Bordeaux Clairet 2021

40.00 Corbières 2020 Languedoc

25.00 les Reflets gris 2020

## SPARKLING 75cl

40.00 Saumur Brut

25.00 Cava

70.00 Champagne Brut Réserve "Jean Vesselle Bouzy"