


Apéritifs / Aperitieven

<i>Vin au fût Blanc - Rouge - Rosé 15cl</i>	€ 5,00
<i>Carafe Vin Blanc, Rouge, Rosé 50cl</i>	€ 17,00
<i>Sherry Dry</i>	€ 5,00
<i>Porto Blanc – Rouge Quinta de Sao Domingos</i>	€ 5,00
<i>Martini Blanc – Rouge</i>	€ 5,00
<i>Gancia</i>	€ 5,00
<i>Suze</i>	€ 5,00
<i>Pineau des Charentes</i>	€ 5,00
<i>Ratafia de Champagne</i>	€ 8,00
<i>Kirr (Vin Blanc, Crème de Cassis)</i>	€ 6,00
<i>Campari</i>	€ 6,00
<i>Campari Orange / Soda</i>	€ 9,00
<i>Ricard</i>	€ 6,00
<i>Picon Vin Blanc</i>	€ 8,00
<i>Apéritif Sans Alcool (Sirop de mûres, citron, sprite)</i>	€ 8,00
<i>Aperol Spritz</i>	€ 9,50
<i>Apéritif Maison (Limoncello, Prosecco)</i>	€ 9,50
<i>Kirr Royal (Champagne, Crème de Cassis)</i>	€ 15,00

Champagne – Champenoises

<i>Flûte de Cava Varias</i>	€ 8,00
<i>Flûte de Prosecco Brut Montelvino</i>	€ 9,00
<i>Flûte de Crémant d'Alsace Schirmer</i>	€ 9,50
<i>Flûte de Champagne Salmon Brut</i>	€ 15,00
<i>1/1 Prosecco Brut Montelvino</i>	€ 37,00
<i>1/1 Cava Varias</i>	€ 39,00
<i>1/1 Crémant d'Alsace Brut Schirmer</i>	€ 45,00
<i>1/1 Champagne Salmon Brut</i> 	€ 77,00

1=gluten, 2=crustacés, 3=oeuf, 4=poisson, 5=arachides, 6=soja, 7=lait, 8=noix, 9=céleri,
10=moutarde, 11=graines de sésame, 12=le dioxyde de soufre sulfite, 13=lupin, 14=mollusques

Si vous souhaitez des informations sur les allergènes, veuillez-vous référer au personnel

1=gluten, 2=schaaldieren, 3=ei, 4=vis, 5=pinda's, 6=soja, 7=melk, 8=noten, 9=selderij,
10=mosterd, 11=sesamzaad, 12= zwaveldioxide sulfiet, 13=lupine, 14=weekdieren

Indien u informatie wenst over allergenen, gelieve u zich tot het personeel te wenden

Pour les Plus Petits(-12ans) – Voor de Kleintjes (-12j)

Spaghetti € 12,50
Spaghetti Bolognaise
Spaghetti Bolognaise
(1,7)

Filet de Poulet € 12,50
Filet de poulet, compote de pommes, frites fraîches
Gebakken kipfilet, appelmoes, verse frietjes
(1,3,12)

Rumsteak du Terroir € 21,50
Cœur de Rumsteak, salade, frites fraîches
Rumsteak, salade, verse frietjes
(1,3,10)

Poisson du Jour € 22,50
Poisson du jour, écrasée de pommes de terre, beurre clarifié
Vis van de dag, aardappelpuree met geklaarde boter
(1,3,4,7)

Menu Bistro - Bistro Menu € 39,50

Amuse-bouches

Amuses

Vitello tonato

Filet de veau, mayonnaise au thon, parmesan, roquette, câpres
Kalfsfilet, mayonaise van tonijn, parmezaan, rucola, kappertjes
(3,4,5,7,10)

Ou/Of

Truite

Filets de truites poêlées et fumées, concombre, avocat
Gebakken en gerookte forelfilets, komkommer, avocado
(1,3,4,7,9)

Porc Ibérico

Filet de porc rôti, navets, mousse de boudin noir, émulsion d'oignons fumés
Gebakken varkenshaas Ibérico, raapjes, mousse van bloedworst, emulsie van gerookte uien
(1,7,9)

Ou/Of

Loup de mer

Pavé de Loup de mer poêlé, fenouil, légumes croquants, beurre à l'aneth
Gebakken zeewolf, venkel, krokante groenten, boter van dille
(1,4,7,9)

Bavarois

Bavarois et sorbet aux fruits rouges
Bavarois en sorbet van rood fruit
(1,3,7)

Le menu est servi pour l'ensemble des convives
Het menu wordt geserveerd voor het volledige gezelschap

Entrées – Voorgerechten

Trio Pinchos € 18,50

*Saumon fumé et crème citronnée, Jambon Ibérico et tapenade d'olives,
scampi et concassé de tomates*
*Gerookte zalm met crème van citroen, Ibérico ham en tapenade van olijven,
scampi en tomatenblokjes*
(1,2,3,4)

Ravioles, € 19,50

Ravioles de crevettes rouges, croquant de légumes, jus de homard
Raviolis van rode garnalen, krokantje van groenten, jus van kreeft
(1,2,3,7,9)

Tartare de veau, € 19,50

Saint Jacques cru, foie gras, julienne de pommes vertes et sorbet pommes
*Tartaar van kalfsvlees, rauwe St.-Jakobsvrucht, ganzenlever, fijngesneden groene appel,
sorbet van appel*
(5,7,14)

Poulpe, € 19,50

Carpaccio de Poulpe, salade de céleri-rave, shiso, vinaigrette Dashi
Dungesneden inktvis, salade van knolselder, shiso, vinaigrette van Dashi
(4,9,10,14)

Ris de veau € 24,50

Ris de veau laqué à la truffe, mousse de pleurotes
Kalfszwezerik gelakt met truffelaroma mousse van oesterzwammen
(1,6,7)

Foie Gras, € 24,50

Marbré de foie gras et magret de canard fumé, chutney de dattes
Marbré van ganzenlever en gerookte eendenborst, chutney van dadels
**Suggestion - Suggestie* Ratafia de Champagne 3cl 18° € 8,00*
(1,3,7)

Plats – Hoofdgerechten

Végétarien, € 16,50

Linguine au pesto, asperges vertes, burrata, jeunes pousses d'épinards, pignons de pin, tomates confites

*Linguine met pesto, groene asperges, burrata, pijnboompitten, jonge spinazie, gekonfijte tomaten
(1,3,7)*

Rumsteak du Terroir, € 22,50

Rumsteak, frites fraîches

*Rumsteak, verse frietjes
(1,3)*

Tartare de bœuf, € 22,50

Salade, frites fraîches

*Rundertartaar, salade, verse frietjes
(1,3,5,10)*

Daurade Royale € 27,50

Concombre, mayonnaise au persil, orge perlé, jus végétal

Goudbrasem, komkommer, mayonaise van peterselie, gerstekorrels,

*fijne kruidensaus
(1,3,4,5)*

Supplements :

Sauce béarnaise /sauce poivre vert/sauce champignons/portion frites fraîches/salade € 4,00

Mayonnaise /ketchup /moutarde € 1,00

Supplementen :

Béarnaisesaus /pepersaus /champignonsaus /portie verse friet /salade € 4,00

Mayonaise /ketchup /mosterd € 1,00

Plats– Hoofdgerechten

Pigeonneau, € 29,50

Risotto d'épeautre, lard croquant, petits pois, oignons, jus nature
Duif, risotto van spelt, krokantje van spek, erwtjes, ui, jus natuur
(1)

Côte à l'os du terroir, € 29,50

+ 400gr, salade, beurre maître d'hôtel, frites fraîches
+ 400gr, salade, hofmeesterboter, verse frietjes

Agneau, € 29,50

Côtes d'agneau, tapenade d'artichaut, mini aubergine,
pommes de terre au beurre, jus d'agneau, crème de pois-chiche
Lamskoteletjes, tapenade van artisjok, mini aubergine, aardappelen, lamsjus,
crème van kikkererwtten
(1,7)

Barbue € 29,50

Purée vanillée, chou pointu, mousse de carottes, beurre blanc aux agrumes
Grietfilet, puree met vanille aroma, spitskool, mousse van wortelen,
botersaus met citrusvruchten
(1,4)

<p><i>Cher client, pour des raisons d'organisation, nous présentons 1 note par table.</i> <i>Beste klant, wij bieden om organisatorische redenen slechts 1 rekening per tafel aan.</i></p>
--

Desserts – Desserten

Crème Brûlée € 10,50

(3,7)

La Dame Blanche € 10,50

(3,7)

Crème de Yuzu € 11,50

*Crème de yuzu, yaourt vanillé, suprême d'agrumes, meringue
Crème van yuzu, yoghurt met vanille, citrusvruchten, meringue*

(1,3,7)

Panna cotta, € 12,50

Panna cotta à l'orange sanguine, éponge au citron vert, coulis miel/orange, sorbet passion

*Panna cotta van bloedsinaasappel, sponsje van limoen, coulis van honing/sinaasappel,
sorbet van passievrucht*

(1,3,7)

Ganache chocolat, € 12,50

Ganache chocolat au lait, Crumble chocolat noir,

Tuile de chocolat au lait, fruits rouges, coulis caramel

*Chocolade ganache, crumble van pure chocolade, koekje van melk chocolade,
rode vruchten, coulis van caramel*

(1,3,7,13)

Crumble aux fraises, € 13,50

Glace fraise et vanille, espuma de liqueur fraises

Crumble van aardbeien, aardbeien en vanille ijs, espuma van aardbeienlikeur

(1,3,5,7)

Fromages € 17,50

Assortiment de 5 Fromages 'Van Tricht'

Assortiment van 5 Kazen 'Van Tricht'

(1,7,8,12)

*Luxe * Café – Thé – Décaféiné*
** Avec * Liqueur * Praline * Biscuit **

<i>Lait Chaud Gourmand</i>	€ 3,80
<i>Thé – Infusion Gourmand</i>	€ 3,80
<i>Espresso Italien Gourmand</i>	€ 3,80
<i>Café Crème Gourmand</i>	€ 3,80
<i>Déca Crème Gourmand</i>	€ 3,80
<i>Lait Russe Gourmand</i>	€ 4,70
<i>Latte Macchiato Gourmand</i>	€ 4,70
<i>Cappuccino Italien Gourmand</i>	€ 4,70
<i>Cappuccino Chant. Gourmand</i>	€ 4,90
<i>Chocolat Chaud Gourmand</i>	€ 3,90
<i>Chocolat Chaud Chantilly Gourmand</i>	€ 4,50
<i>Vin Chaud (Glühwein)</i>	€ 4,20
<i>Irish/French/Italian Coffee</i>	€ 10,00

Digestifs – Cognacs

<i>Amaretto Bepi Tosolini</i>	€ 6,00
<i>Baileys</i>	€ 6,00
<i>Armagnac Ch. Pellehaut 3y</i>	€ 8,50
<i>Cointreau</i>	€ 7,00
<i>Grand Marnier</i>	€ 8,00
<i>Calvados Coquerel</i>	€ 7,00
<i>Cognac Petit VS</i>	€ 7,00
<i>Cognac Biscuit VS</i>	€ 8,00
<i>Cognac Petit VSOP</i>	€ 10,00
<i>Poire Williams</i>	€ 7,90
<i>Framboise</i>	€ 7,90
<i>Mirabelle</i>	€ 7,90
<i>Marc d'Alsace</i>	€ 7,90