

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 € 37,00

Amuse-bouches

Amuses

Saumon

Saumon mi-cuit, mayonnaise à l'avocat, citron, crevettes grises, croûtons, shyso
Half gebakken zalm, mayonaise van avocado, citroen, grijze garnalen, broodkorstjes, shyso
(2,3,4,10)

Ou/Of

Bœuf

Tataki de Bœuf mariné, foie gras, sésame, radis, vinaigrette soja
Tataki van gemarineerd rundsvlees, ganzenlever, sesam, radijs, vinaigrette van soja
(1,5,6,10,11)

Canard

Filet de canard rôti, blette, maïs, réduction citron gingembre
Gebakken eendenfilet, snijbiet, maïs, saus van citroen en gember
(1)

Ou/Of

Aiglefin

Aiglefin poêlé, filaments de légumes, écrasée de pommes de terre, jus de cresson crème
Gebakken schelvis, dingesneden groenten, aardappelpuree, crème van tuinkers
(1,4,7)

Yuzu

Crème de yuzu, yaourt Vanillé, suprême d'agrumes, meringue
Crème van yuzu, yoghurt met vanille, citrusvruchten, meringue
(1,3,7)

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

Asperges blanches de Limbourg (en saison)

Velouté, € 12,50

Velouté d'asperges,

Asperge roomsoepje

(1,7)

Cabillaud, € 27,50

Asperges, brandade de cabillaud, mousseline au citron

Asperges, brandade van kabeljauw, mousseline van citroen

(3,4,7)

Jambon, € 29,50

Asperges, jambon à l'os, œuf écrasé, beurre clarifié

Asperges, beenham, geplet eitje, geklaarde boter

(3)

Gambas, € 29,50

Asperges, gambas, œuf écrasé, beurre blanc

Asperges, gambas, geplet eitje, blanke botersaus

(2,3,4)

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, shyso, vinaigrette Dashi
Dungesneden inktvis, salade van knolselder, shyso, vinaigrette van Dashi
(4,9,10,14)

Ris de veau € 24,50

Ris de veau laqué à la truffe, mousse d'asperges blanches
Kalfszwezerik gelakt met truffelaroma mousse van witte asperges
(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, mayonnaise van peterselie, gerstekorrels,

fijne kruidensaus

(1,3,4,5)

Supplements :

Sauce béarnaise /sauce poivre vert/sauce champignons/portion frites fraîches/salade € 3,00

Mayonnaise /ketchup /moutarde € 1,00

Supplementen :

Béarnaisesaus /pepersaus /champignonsaus /portie verse friet /salade € 3,00

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)

Fromages € 17,50

Assortiment de 5 Fromages 'Van Tricht'
Assortiment van 5 Kazen 'Van Tricht'

(1,7,8,12)