



Hôtel • Restaurant

**Bienvenue/Welkom/Herzlich  
Willkommen/Welcome/Bienvenido/Benvenuto**

**2 plats/gangen: € 34,50 3 plats/gangen: € 42,50  
4 plats/gangen: € 49,50**

**entrées/voorgerechten 14.50 euro  
plat principal/hoofdgerecht: 24,50 euro  
desserts/nagerechten: 10 euro**

## ENTREES/VOORGERECHTEN

✓ Terrine de Chèvre Frais aux Figs et Tomates Sèches, Salade de Mâche et Noix  
*Terrine van Verse Geitenkaas, Vijgen en Gedroogde Tomaatjes, Salade van Veldsla en Noten*  
*allergenen/allergènes: pinda's/cacahuëtes, lactose, noten/noix, mosterd/moutarde, sesam/sésame*

Avocat, Crevettes Roses, Chair de Crabe, Sauce Cocktail  
*Avocado, Roze Garnalen, Krabsvlees, Cocktailsaus*  
*allergenen/allergènes: schelp- en schaaldieren/crustacés, eieren/œufs, pinda's/cacahuëtes, lactose, mosterd/moutarde, sulfiten/sulfites*

✓ Carpaccio de Tomates, Mozzarella, Pesto Vert, Salade de Roquette, Vinaigrette Balsamique  
*Carpaccio van Tomaten met Mozzarella, Groene Pesto, Rucola en Balsamico Vinaigrette*  
*allergenen/allergènes: pinda's/cacahuëtes, lactose, noten/noix*

Saumon Fumé et Asperges Fraïches, Sauce Aneth et Toasts Grillés  
*Gerookte Zalm met Verse Asperges, Dille Saus en Toast*  
*allergenen/allergènes: gluten, vis/poisson, lactose*

✓ Velouté de Courgettes, Huile de Ciboulette  
*Romige Soep van Courgettes met Bieslook Olie*  
*allergenen/allergènes : gluten, lactose*

Duo de Brochettes Scampis et Saint-Jacques, Sauce Tomate Basilic, Wok de Légumes  
*Spies van Scampi's en Sint Jacobsschelpen, Saus van Tomaat en Basilicum en Wok Groenten*  
*allergenen/allergènes: schelp- en schaaldieren/crustacés, sesame/sesam, mollusques/weekdieren*

Jambon Melon  
*Rauwe Ham met Meloen*  
*allergenen/allergènes: pinda's/cacahuëtes, noten/noix*

✓ Poêlée de Champignons, Beure d'Ail et Persil sur Pain Grillé, Huile de Basilic  
*Gebakken Champignons met Boter van Knoflook en Peterselie op Geroosterd Brood, Basilicum Olie*  
*allergenen/allergènes: gluten, pinda's/cacahuëtes, lactose*

## PLATS CHAUDS/HOOFDGERECHTEN

**Cabillaud Poêlé, Tapenade de Tomates, Risotto d'Asperges et Brocolis, Sauce Aux Herbes et Crevettes**

**Gepocheerde Kabeljauw, Tomaten Tapenade, Risotto met Asperges en Broccoli en een Saus van Garnalen en Kruiden**

*allergenen/allergènes: schelp- en schaaldieren/crustacés, vis/poisson, pinda's/cacahuëtes, lactose, sulfiten/sulfites*

**Pintade, Sauce Estragon**

**Parelhoen met Dragon Saus**

*allergenen/allergènes: lactose, sulfiten/sulfites*

**✓ Ravioles d'Épinards, Ricotta, Salade de Jeunes Pousses, Vinaigrette Sésame**

**Ravioli met Spinazie, Jonge Slascheuten en Sesam Vinaigrette**

*allergenen/allergènes: gluten, eieren/œufs, lactose, sesam/sésame*

### SPECIALITÉS/SPECIALITEITEN (supplément € 7,50)

**Côte à L'Os, Sauce Poivres ou Sauce Béarnaise ou Sauce Champignons**

**Côte à L'Os met Peper Saus, Béarnaise Saus of Champignon Saus**

*allergenen/allergènes : Béarnaise: eieren/œufs, lactose, mosterd/moutarde - Champignons : lactose, sulfiten/sulfites - Poivres: eieren/œufs, pinda's/cacahuëtes, lactose*

**Truite Entière Meunière ou aux Amandes**

**Hele Forel met Botersaus of Botersaus met Amandelen**

*allergenen/allergènes: vis/poisson, Meunière : pinda's/cacahuëtes, Amandes : pinda's/cacahuëtes, noix/noten*

**✓ Risotto aux Asperges et Brocolis, Sauce aux Herbes, Salade de Roquette, Vinaigrette Miel et Moutarde**

**Risotto met Asperges en Broccoli, Saus met Kruiden, Rucola en Honing-Mosterd Vinaigrette**

*allergenen/allergènes: pinda's/cacahuëtes, lactose, mosterd/moutarde, sulfiten/sulfites*

**Filets de Truite Saumonés, Sauce Grenobloise ou Meunière**

**Zalmforel Filet met Grenobloise Saus of Meunière Saus**

*allergenen/allergènes: gluten, vis/poisson, lactose*

**Entrecôte Grillée, Frites, Salade, Sauce Champignons/Béarnaise ou Poivres**

**Gegrilde Entrecote, Frites, Salade, Champignon Saus/Bearnaise Saus of Peper Saus**

*allergenen/allergènes: eieren/œufs, pinda's/cacahuëtes, lactose, noten/noix, selderij/céleri, sesam/sésame, sulfiten/sulfites*

**✓ Salade de Légumes Secs et Crudités, Fêta et Oeufs de Cailles, Tranche de Pain de Campagne**

**Salade van Groenten met Fêta en Kwarteleitjes en Boerenbrood**

*allergenen/allergènes: gluten, eieren/œufs, pinda's/cacahuëtes, lactose, noix/noten*

# DESSERTS/NAGERECHTEN

**Dame Blanche**

**Dame Blanche**

*allergenen/allergènes: gluten, eieren/œufs, lactose, noten/noix*

**Panacotta Aux Framboises, Espuma Pistache, Amandes Grillées**

**Pannacotta van Frambozen, Schuim van Pistache en Geroosterde Amandelen**

*allergenen/allergènes: lactose, noten/noix, sulfiten/sulfites*

**Crème Brûlée Façon Clafoutis, Glace Cerise**

**Crème Brûlée met Zwarte Kersen, Kersenijis**

*allergenen/allergènes: gluten, eieren/œufs, lactose, noten/noix, sulfiten/sulfites*

**Tiramisu, Fraises, Speculoos**

**Tiramisu, Aardbeien, Speculoos**

*allergenen/allergènes: gluten, eieren/œufs, soja, lactose, noten/noix, sulfiten/sulfites*

**Plateau de 4 Fromages, Sirop de Liège, Pain de Campagne**

**Plateau met 4 Kazen, Luikse Siroop en Boeren Brood**

*allergenen/allergènes: gluten, lactose, noten/noix*

\*\*\*\*\*