



Hôtel • Restaurant

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

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

**entrées/voorgerechten: 14,50 euro  
plat principal/hoofdgerecht: 24,50 euro  
desserts/nagerechten: 10 euro**

## ENTREES/VOORGERECHTEN

 Terrine de Chèvre Frais aux Figues et Tomates Sèches

*Terrine van Verse Geitenkaas, Vijgen en Zongedroogde Tomaatjes*

*allergenen/allergènes: pinda's/cacahuètes, lactose, noten/noix, mosterd/moutarde, sesam/sésame*

**Brochettes de Scampis et Saint-Jacques, Sauce Tomate Basilic, Wok de Légumes**

*Spies met Scampi's en Sint Jacobs-schelpen, Saus van Tomaat en Basilicum en Wok Groenten*

*allergenen/allergènes: schelp- en schaaldieren/crustacés, sesam/sésame, weekdieren/mollusques*

**Terrine de Gibier, Sauce Sirop de Liège Chaud**

*Wildterrine met Warme Luikse Sirop*

*allergenen/allergènes: gluten, eieren/œufs, pinda's/cacahuètes, soja, lactose, noten/noix, selderij/céleri, sulfiten/sulfites*

 Poêlée de Champignons, Beurre d'Ail et Persil sur Pain Grillé, Huile de Basilic

*Gebakken Champignons met Boter van Knoflook en Peterselie op Geroosterd Brood, Basilicumolie*

*allergenen/allergènes: gluten, pinda's/cacahuètes, lactose*

 Vélouté de Potiron

*Pompoen Soep*

*allergenen/allergènes: gluten, pinda's/cacahuètes, lactose*

**Jambon de Marcassin, Figues marinées au Martini**

*Wildzwijn Ham met in Martini gemarineerde Vijgen*

*allergenen/allergènes: pinda's/cacahuètes, noten/noix, mosterd/moutarde, sulfiten/sulfites*

 Quiche Méditerranéenne, Salade de Jeunes Pousses, Vinaigrette Balsamique

*Quiche Méditerranéenne, Jonge Bladsla, Balsamico Vinaigrette*

*allergenen/allergènes: gluten, eieren/œufs, pinda's/cacahuètes, lactose, mosterd/moutarde, sulfiten/sulfites*

**Saumon Fumé et Asperges, Sauce Aneth et Toasts Grillés**

*Gerookte Zalm met Asperges, Dille Saus en Toast*

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

 Sorbet Colonel (Cava, Sorbet Citron et Menthe)

*Sorbet Colonel (Cava, Citroen Sorbet IJs en Munt)*

*allergenen/allergènes: sulfiten/sulfites*

# PLATS CHAUDS/HOOFDGERECHTEN

**Cabillaud Poêlé, Tapenade d'Artichaud, Sauce aux Herbes Aromatiques**  
**Gebakken Kabeljauw, Tapenade van Artisjok, Saus van Aromatische Kruiden**  
*allergenen/allergènes: vis/poisson, pinda's/cacahuètes, lactose, sulfiten/sulfites*

**Rable de Lièvre, Sauce Porto**  
**Hazenrug met Rode Port Saus**  
*allergenen/allergènes: pinda's/cacahuètes, lactose, sulfiten/sulfites*

**Entrecôte Grillée, Frites, Salade, Sauce Champignons/Béarnaise ou Poivres**  
**Gegrilde Entrecote, Frites, Salade, Champignon Saus/Bearnaise Saus of Peper Saus**  
*allergenen/allergènes: eieren/oeufs, pinda's/cacahuètes, lactose, noten/noix, selderij/céleri, sesam/sésame, sulfiten/sulfites*

 **Ravioles d'Epinars, Ricotta, Salade de Jeunes Pousses, Vinaigrette Sésame**  
**Ravioli met Spinazie, Jonge Bladsla en Sesam Vinaigrette**  
*allergenen/allergènes: gluten, eieren/oeufs, lactose, sesam/sésame*


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


**Truite Entière Meunière ou aux Amandes**  
**Hele Forel met Botersaus of Botersaus met Amandelen**  
*allergenen/allergènes: vis/poisson – Meunière: pinda's/cacahuètes – Amandes: pinda's/cacahuètes, noten/noix*

**Filet de Biche, Sauce aux Vin et Truffes**  
**Hindefilet met Truffel/Wijn Saus**  
*allergenen/allergènes : pinda's/cacahuètes, sulfiten/sulfites*

**Civet de Marcassin Maison**  
**Huisgemaakt Stoofpotje van Wildzwijn**  
*allergenen/allergènes: selderij/céleri, sulfiten/sulfites*

**Canard Sauvage de Tir, Sauce Miel et Thyme**  
**Wilde Schietend met Honing en Tijn**  
*allergenen/allergènes: gluten, eieren/oeufs, pinda's/cacahuètes, lactose, selderij/céleri, mosterd/moutarde, sulfiten/sulfites*

 **Risotto au Coeurs d'Artichauds, Sauce aux Herbes Aromatiques**  
**Risotto met Artisjok Harten, Saus van Aromatische Kruiden**  
*allergenen/allergènes: pinda's/cacahuètes*

 **Salade de Légumes et Crudités, Fêta et Oeufs de Cailles, Tranche de Pain de Campagne**  
**Salade van Groenten met Feta, Kwarteleitjes en Boerenbrood**  
*allergenen/allergènes: gluten, eieren/oeufs, pinda's/cacahuètes, lactose, noten/noix*

# DESSERTS/NAGERECHTEN

**Profiteroles**

**Slagroomsoesjes**

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

**Baba au Rhum, Glace Rhum Raisin**

**Baba met Rum, IJs met Rum en Rozijnen**

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

**Tarte aux Pommes Maison, Crème Anglaise et Glace Speculoos**

**Huisgemaakte Appeltaart met Engelse Room en Speculoos IJs**

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

**Crème Brûlée Chataignes, Glace aux Noix**

**Crème Brûlée, Kastanje met Noten IJs**

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

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

**Kaasplankje, Luikse Siroop en Boerenbrood**

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