



Hôtel • Restaurant

## CARTE VÉGÉTARIENNE / VEGETARISCHE KAART

### ENTRÉES / VOORGERECHTEN

Trio de Fromages Chauds Sur Pain aux Noix et Raisins. Sirop de Liege, Salade de Mache,  
Vinaigrette Sésame

*Trio van Warme Kazen op Noten- en Rozijnen Brood, Luikse Siroop, Veldsla en Sesam Vinaigrette*  
allergenen/allergènes: gluten, pinda's/cacahuètes, lactose, noten/noix, sesam/sésame

Potage Potirons, Croûtons Frits, Huile Basilic ou Sorbet Colonel (Vodka, Sorbet Citron et  
Menthe)

*Pompoen Soep, Croutons en Basilicumolie of Sorbet Colonel (Wodka, Citroen Sorbet Us en Munt)*  
allergenen/allergènes (Vélouté): gluten, lactose - allergenen/allergènes (Sorbet): sulfieten/sulfites

Poêlée de Champignons Ail et Persil sur Pain Grillée, Huile de Basilic, Parmesan

*Gebakken Bospaddestoelen met Knoflook en Peterselie op Toast, Basilicum Olie, Parmesaanse Kaas*  
allergenen/allergènes : gluten, pinda's/cacahuètes, lactose, noten/noix

### PLATS PRINCIPAUX / HOOFDGERECHTEN

Tortilla aux Légumes Provençaux, Salade de Germes de Soja, Crème Balsamique

*Tortilla met Provençaalse Groenten, Salade van Sojascheuten, Balsamico Crème*  
allergenen/allergènes: eieren/œufs pinda's/cacahuètes, soja

Salade Composée, Thon (Végétarien), Œufs, Tomates, Feta, Maïs, Cœur d'Artichaut, Vinaigrette Miel  
Moutarde

Samengestelde Salade, (Vegetarische) Tonijn, Eieren, Feta, Maïs, Artisjokharten, Honing Mosterd Vinaigrette  
allergenen/allergènes: gluten, eieren/œufs, (vis/poisson), (soja, lactose), noten/noix, mosterd/moutarde

Portobello Farcé à la Mozzarella, Riz à la Tomate, Salade de Roquette, Vinaigrette Sésame

Portobello Gevuld met Mozzarella, Rijst met Tomaten, Rucola Salade met een Sesam Vinaigrette  
allergenen/allergènes: pinda's/cacahuètes, lactose, sésame/sesam