

Suggestie van het moment

Enkel 's middags

Voorgerechten

- ❖ Brood met lauwe mozzarella / spekjes / tomaten 15,00 €
Salade met jonge sla

- ❖ Rundertartaar van Belgisch witblauw met stukjes foie gras  18,00 € voorgerecht
Vinaigrette met truffelschilfers 23,00€ hoofgerecht
(+ 5,00 € als hoofdgerecht)


- ❖ Trio van zalm : 16,00 € voorgerecht
- 'gravad lax'-marinade 21,00€ hoofgerecht
- gerookte zalm
- zalmtartaar met lente-ui en cashewnoten

Hoofdgerechten

- ❖ Caesarsalade met filet van polderkip 15,50 €
Salade - croutons – Parmezaan - tomaat - ansjovis


- ❖ Entrecote 'La Bleu des prés' met seizoensgroenten 27,00 €
Frieten, bearnaisesaus


- ❖ Streekhammetje op Aziatische wijze 22,00 €
Gebakken rijst met groentjes

- ❖ Gegrilde Angussteak  32,00 €
Sla / Gekonfijte tomaten / Parmezaan
Bruine jus met truffelschilfers

 *Specialiteit van de Chef Lionel*

Nagerechten

- | | | |
|--|---|---------|
| ❖ Ananas gemarineerd in Samba-bloem
Kalamansi-crème / Citroen- en violetijs |  | 12,00 € |
| ❖ Passivruchtmousse met krokante topping, gezouten karamel
Exotische sorbet | | 12,00 € |
| ❖ Crème van Manjari-chocolade, espuma van vanille
Sinaasappelsorbet | | 11,00 € |
| ❖ Echte Dame blanche | | 10,00 € |

 *Specialiteit van de Chef Lionel*

Onze proevertjes

Om alleen of met vrienden/familie van te genieten

- ❖ **Proevertjes uit Malmédy** € 16,00
 - ◆ Ardense worstjes
 - ◆ Ardense salami
 - ◆ Ardense ham 'Salaisons de Malmédy'
 - ◆ Biologische kaas 'Le Malmédy' La Ferme des Grandes Fagnes
 - ◆ Witte pens

- ❖ **Proevertjes uit Italië** € 17,00
 - ◆ Parmaham
 - ◆ Coppa
 - ◆ Parmezaan
 - ◆ Olijventapenade
 - ◆ Grissini

- ❖ **Proevertjes uit Spanje (Tapas)** € 15,00
 - ◆ Serranoham
 - ◆ Manchego
 - ◆ Chorizo
 - ◆ Olijven
 - ◆ Gevulde paprika's

- ❖ **Proevertjes van de chef** € 16,00
 - ◆ Toast 'Zalmforel gerookt op beukenhout' van GABRIEL uit Malmédy

- ❖ *Proevertjes uit Azië* € 18,00
- ◆ Vegetarische lenterolletjes
 - ◆ Lenterolletjes met kip
 - ◆ Kipbrochette gelakt met karamel, vijf kruiden en sesam
 - ◆ Gepaneerde scampi – sojasaus en zoetzure saus
- ❖ *Proevertjes uit de Caraïben* € 15,00
- ◆ Antilliaanse visballetjes
 - ◆ Gepaneerde tongreepjes met tartaarsaus
 - ◆ Kippenvleugeltjes met kruidenmarinade
 - ◆ Glasje guacamole / garnalen
- ❖ *Kaasproeverij* € 12,00
- ◆ 5 kaassoorten – Luikse siroop – konfijt
- ❖ *Zoete zonde* € 9,00
- ◆ 4 minidesserts
 - ◆ Koffie of thee

Menu 3 gangen

Winter-stijl zwaardvis ceviche

Pickles / Radijs / Citrus / Roze bessen / Limoen / Tarwe bladeren

of

Carpaccio van gerookte eend

Advocaat / Noten / Bieten / Mesclun

Xeres vinaigrette & pompoen olie

+++++

Geroosterde kabeljauw

Gerst / Koolrabi salpicon / Romanesco

Kokos – en citroengrasemulsie

of

Filet mignon van biggetje gekookt op lage temperatuur

Parmentier mascarpone & kruiden / Preien

Bruine saus met Malmedy bier & Aubelsiroop

+++++

Passievruchtmouse met krokante topping, gezouten karamel

Exotische sorbet

of

Crème van Manjari-chocolade, espuma van vanille

Sinaasappelsorbet

€ 19,00 in 1 gangen (hoofdgerecht van de menu) zonder dranken

€ 29,00 in 2 gangen (voorgerecht - hoofdgerecht OF hoofdgerecht - dessert) zonder dranken

€ 42,00 met aangepaste wijnen

€ 39,00 in 3 gangen zonder dranken

€ 60,00 met aangepaste wijnen

Kindermenu

€ 20,00 (zonder dranken)

Kaaskroket 'Chimay', jonge sla, Ardense ham

of

Groentesoep van de dag

of

Tomaat-mozzarella met pesto & grissini & Italiaanse ham

+++++

Fish & Chips

of

Linguine bolognese

of

Gebakken kipfilet / frieten / appelmoes / braadvocht

+++++

Duo van sorbet of ijs

of

Brownies met nootjes en vanille-ijs

of

Verse fruitsalade