

Driegangenmenu

Andalusische gazpacho / taboulé met kruiden

Gepelde grijze garnalen

Of

Dun gesneden 'filet d'Anvers' van kalfsvlees, gegaard op een kerntemperatuur van 54 °C

Pickles van radijs / Crème d'Isigny / kruidenmayonaise

Broodstengels met Parmezaan

+++++

Gegrilde zalmfilet

Koolrabi / krielaardappelen / aspergepunten / sauce vierge

Of

Gebraden suprême van parelhoen /

Chorizo / courgette / aardappelen / emulsie van rode paprika

+++++

Gedestructureerd aardbeientaartje

Of

Chocoladecrème 'Manjari'

Crumble / frambozen / vanilleschuim

€ 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


€ 49,00 in 4 gangen zonder dranken

€ 74,00 met aangepaste wijnen

Suggesties van het moment

Enkel 's avonds

Voorgerecht

- ❖ *In doek bereide eendenlever van het huis /
rabarbercompote / mosterdsalade / salpicon van aardbei*  20,00 €

Hoofdgerechten


- ❖ *Kabeljauwfilet in kruidenkorst / jonge groenten
Linguine met bieslookolie / emulsie van 'Belleveaux Blond'-bier* 25,00 €
- ❖ *Kalfsgebraad in sjalottenkorst / gekonfijte tomaten /
aardappelen / kappertjes / olijven / groene asperges /
geroosterde tomaten / braadvocht met balsamicoazijn* 24,00 €
- ❖ *Gegrilde entrecôte 'La Bleu des près' / taboulé met kruiden
frietten / choronsaus* 28,00 €
- ❖ *Jonge groenten met tuinkruiden* 14,00 €

Nagerecht

- ❖ *Cheesecake in een glaasje met frambozen en pistache /
roomijs met amandelmelk* 12,00€


 Specialiteit van de Chef Lionel

Voorgerechten

- ❖ *Dun gesneden 'filet d'Anvers' van kalfsvlees, gegaard op een kerntemperatuur van 54 °C / Pickles van radijs / Crème d'Isigny / kappertjes / Kruidenmayonaise / broodstengels met Parmezaan* 16,00€
- ❖ *Andalusische gazpacho / taboulé met kruiden / gepelde grijze garnalen / olie van pesto* 15,00 €
- ❖ *Carpaccio van gemarineerde en huisbereide zalm "grav – lack's" op Aziatische wijze*  16,00€
- ❖ *Salade van groene asperges / Italiaanse ham / Parmezaanschilfers / truffelvinaigrette* 18,00 € voorgerechten
23,00 € hoofdgerecht
- ❖ *Tartaar van Belgisch witblauw met Italiaanse paprika* 17,00 € voorgerechten
22,00 € hoofdgerecht

Vegetarische gerechten


- ❖ *Carpaccio van gekleurde tomaten / crème met tuinkruiden* 12,00 €
- ❖ *Salade van groene asperges / mimosa-ei / tomaat / kruiden* 15,00 €
- ❖ *Andalusische gazpacho / taboulé met kruiden Pesto olie* 14,00 €

 *Specialiteit van de Chef Lionel*


Hoofdgerechten

- ❖ *Gegrilde zalmfilet / koolrabi / krielaardappelen / aspergepunten / sauce vierge* 22,00 €

- ❖ *Gebraden zeebarbeelfilet / paellarijst / zomergroenten / emulsie van chorizo* 24,00 €

- ❖ *Gegrild Agnus-rund / carpaccio van gekleurde tomaten / jonge scheuten / Parmezaanschilfers / frieten / bruine jus met truffelsnippers*  32,00 €

- ❖ *Gebraden suprême van parelhoen / chorizo / courgette aardappelen / emulsie van rode paprika* 22,00 €

 *Specialiteit van de Chef Lionel*

Nagerechten

- ❖ *Kazen van hier en elders* 12,00 €

- ❖ *Gedestructureerd aardbeientaartje* 12,00 €

- ❖ *Gemarineerde ananas met Samba-bloem / Kalamansi-crème /
citroen- en viooltjesijs*  12,00 €


- ❖ *Chocoladecrème 'Manjari' / crumble / meringue /
frambozen / vanilleschuim* 11,00 €

- ❖ *Melba-aardbeien* 10,00 €

- ❖ *Trio van roomijs of sorbet naar keuze* 6,00 € duo
9,00 € trio

Roomijs: amandelmelk / vanille / citroen / viooltjes / cuberdon / mokka

Sorbet: passievrucht / framboos / exotische limoen / aardbei

 *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"
- ◆ Toast "Forel gerookt"
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
 - ◆ Glaasje guacamole / garnalen
- ❖ *Kaasproeverij* € 12,00
- ◆ 5 kaassoorten
 - ◆ Luikse siroop
 - ◆ Konfijt
- ❖ *Zoete zonde* € 9,00
- ◆ 4 minidesserts
 - ◆ Koffie of thee

Kindermenu

Kaaskroket 'Chimay' / jonge sla / Ardense ham

of

Carpaccio van Charentais-meloen / Italiaanse ham /
gezouten crumble met kruiden / scheuten

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

20,00 € in 3 gangen, zonder dranken

15,00 € in 2 gangen, zonder dranken

Voor kinderen onder de 12 jaar