

MY Menu

➤ *Drankjes Menu*

➤ *Wijnkaart*

➤ *Menu*

FRANÇAIS

ENGLISH

DEUTSCH

Driegangenmenu

Bereidingen van gerookte forel:

- *Vichyssoise – salpicon van forel – bieslookolie*
- *Foreltartaar – Granny Smith-appel – wakamé*
- *Forel & Belle de Fontenay – Crème d’Isigny met kruiden*

Of

Rundscarpaccio Belgisch witblauw

Champignons – Comté – krokantje met smaken van het bos

+++++

Makreel – parmentier met basilicum en look

Tomaten / jonge wortelen / butternut

Braadvocht met Xérèsazijn & koolzaad- en pompoenpitolie

Of

Op lage temperatuur gegaarde kalfslende

Parmentier van Vitelotte-aardappelen en spekjes

Rode wijnsaus

+++++

Paris-Brest 2.0 / Amandelmelkijs

Of

Bessen- en citroenfantasie in meerdere texturen

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

42,00 € met aangepaste wijnen

39,00 € in 3 gangen zonder dranken

60,00 € met aangepaste wijnen

À la carte...

Voorgerecht

- ❖ **Bereidingen van gerookte forel:** 17,50 €
Vichyssoise – salpicon van forel – bieslookolie
Forelartaar – Granny Smith-appel – wakamé
Forel & Belle de Fontenay – Crème d'Isigny met kruiden
- ❖ **Rundscarpaccio Belgisch witblauw** 16,50 €
Champignon – Comté – krokantje met smaken van het bos
- ❖ **Carpaccio van gemarineerde en huisbereide zalm**  16,00 €
“grav – lack’s” op Aziatische wijze
- ❖ **Tartaar van Belgisch witblauw met Italiaanse paprika** 17,00 € voorgerecht
22,00 € hoofdgerecht
- ❖ **Gerookte eendenfilet en gesauteerde** 18,00 €
Rode Argentijnse garnalen
Knolselderij | Appelblokjes | Parijse champignons
Bruine jus met olijfolie en sinaasappel
- ❖ **In doek bereide eendenlever van het huis** 20,00 €
Rabarbercompote / Mosterdsalade

Vegetarische gerechten

- ❖ **Quinoasalade | Salpicon van knolselderij | Bloemkool en wakamé** 12,00 € voorgerecht
16,00 € hoofdgerecht
- ❖ **Vichyssoise van prei | Aardappel | Bieslookolie** 11,00 €
- ❖ **Potje seizoensgroenten met tuinkruiden** 16,00 €

Hoofdgerechten

- ❖ **Maquereau** – parmentier Basilic & ail 21,00 €
Tomates / jeunes carottes / butternut
Jus des sucs vinaigre de Xérès & huile de courge & colza

- ❖ **Pavé van kabeljauw** in kruidenkorst / Seizoensgroenten 25,00 €
Linguini met bieslookolie / Emulsie met Luiks witbier

- ❖ **Gebraden zeekarper** / Mousseline van pastinaak 23,50 €
Gesauteerde champignons / Braadvocht met hazelnotenolie


- ❖ **Op lage temperatuur gegaarde kalfslende** 24,00 €
Parmentier van Vitelotte-aardappelen en spekjes
Rode wijnsaus

- ❖ **Gegrilde entrecôte 'La Bleue des Près'** / Jonge scheuten 28,00 €
Parmezaan / Frieten / Choronsaus

- ❖ **Gegrild Agnus-rund** / seizoenegroenten  32,00 €
Frieten / bruine jus met truffelsnippers

 *Specialiteit van Chef Lionel*

Nagerechten

- ❖ *Kazen van hier en elders* 12,00 €
- ❖ *Paris-Brest 2.0 / Amandelmelkijs* 12,00 €
- ❖ *Gemarineerde ananas met Samba-bloem / Kalamansi-crème /
citroen- en viooltjesijs*  12,00 €
- ❖ *Chocoladecrème 'Manjari' / crumble / meringue /
frambozen / vanilleschuim* 11,00 €
- ❖ *Bessen- en citroenfantasie / In meerdere texturen* 11,00 €

- ❖ *Roomijs of sorbet naar keuze* 6,00 € duo
9,00 € trio

Roomijs :

Amandelmelk / vanille / citroen & viooltjes / cuberdon / mokka / Turrón / kokosnootvrucht

Tiramisu / sinaasappelbloesem / bloedsinaasappel / mascarpone & Amarena

Sorbets : *kalk citroen / oranje / passievrucht / framboos / exotische limoen / aardbei*

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 Malmedy

❖ *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* € 10,50

- ◆ 4 minidesserts
- ◆ Koffie of thee

Kindermenu

Kaaskroket 'Chimay' / jonge sla / Ardense ham

of

Vichyssoise – salpicon van forel – bieslookolie

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