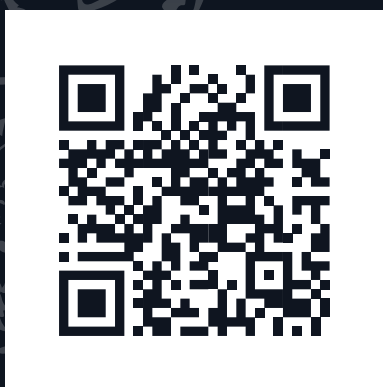


Chers clients, afin d'assurer à tous un service rapide et agréable, nous vous demandons de bien lire la carte avant de passer commande auprès de nos serveurs. Notre carte de boisson ne comporte pas les soft classiques (Coca, Fanta,...).



# MENU





# NOS BOISSONS

# APÉRITIFS

APERITIFS  
APERITIEF

Cocktail maison	9,5€
Tante apérol	10€
Négroni	10€
Basilic smash	9€
Campari	7,5€
Fleur de Franchimont	5€
Kir	7,5€

Martini blanc/rouge	5€
Apérol spritz	8€
Pineau des Charentes	6€
Pisang / pisang sans alcool	7€
Porto rouge	5,5€
Ricard	7,5€

# GIN

GIN  
GIN

Radermacher clémentine	9,5€
Liegin intense	10€

Sirchill	10€
----------	-----

**Accompagnement :** Schweppes peppers pink, Schweppes tonic, Schweppes hibiscus

# BIÈRES AU FUT

BIER VOM FASS  
BIER VAN DE TAP

Bière du mois	Prix variable
Leffe	4,5€

Jupiler	2,5€
Triple Karmeliet	4,5€

# BIÈRES BOUTEILLES

FLASCHENBIER  
BIER UIT EEN FLES

Bière du mois	Prix variable
Duvel	4,5€
Belleaux blonde	4€
Curtius	5€

Smash (Pale ale)	5€
Crush (cerise framboise)	5€
Orval	4€
Peak triple/brune	4€

## EAUX ET SOFTS WASSER UND SOFTGETRÄNKE FRISDRANKEN

Bellevaux cassis	4,5€
Bellevaux mojito	4,5€
Bellevaux ice tea au fût (25cl)	4€
Jus orange / jus pommes	3€

Spa plate 25 / 50 / 100	3 / 5 / 7€
Spa pétillante 25 / 50 / 100	3 / 5 / 7€
Spa orange	3€
Spa citron	3€

## BOISSONS CHAUDES WARME GETRÄNKE WARME DRANKEN

Café	2,5€
Expresso	2€
Décaféiné	2,5€
Cappuccino	3,5€

Chocolat chaud	3,5€
Irich coffee	9,5€
Thé : verveine, menthe, poire rose, cerise, amour des caraïbes, pomme cannelle	4€

## RHUM ET WHISKY RHUM UND WHISKY RUM EN WHISKY

Lambertus	8€
Jb	7€

Don papa	8€
Red rope	7,5€

## DIGESTIF LIKÖRE UND SCHNÄPSE DIGESTIEVEN

Liqueur de val dieu	7€
Tante Andrée 16	7€
Tante Andrée 35	7€
Grappa	7€
Cognac	7€

calvados	
Cointreau	7€
Limoncello	7€
Baileys	7€
Jager Meister	4€
Calvados	7€



# RESTAURATION

# LES ENTRÉES

## LES ENTRÉES FROIDES

KALTE VORSPEISEN  
KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio de magret de canard, tomates séchées, pignons de pin dorés, fromage de brebis et sauce ponzu maison

Enten-Carpaccio, marinierte Tomaten, geröstete Pinienkerne, Ziegenkäse, hausgemachte Ponzu-Soße

Carpaccio van eendenborst, zongedroogde tomaten, goud gebruijnde pijnboompitten, schapenkaas en huisgemaakte ponzu-saus

21€

Scampis et légumes croquants en marinère et mayonnaise au citron vert

Scampis mit knackiges Gemüse in Marinade und Limettenmayonnaise

Scampi's met krokante groenten in marinade met limoenmayonaise

19€

Tranche de thon rouge marinée, dés d'avocat, éclats de framboises et croûtons

Scheibe mariniertes roter Thunfisch, Avocadowürfel, Himbeerstreusel und Croutons

Schijfje gemarineerde rode tonijn, blokjes avocado, frambozenstukjes en croutons

22,5€

## LES ENTRÉES CHAUDES

WARMES VORSPEISEN  
WARMES VOORGERECHTEN

Feuilleté au chèvre et miel artisanal, salade aux noix

Blätterteig mit Ziegenkäse und regionaler Honig, Walnussalat

Geitenkaas met ambachtelijke honing in bladerdeeg, slamet walnoten

19€

Croquettes maison de volaille et jambon, sauce au piment d'Espelette

Aus Geflügel und Schinken hausgemachte Kroketten mit Soße und Espelette Pfeffer

Huisgemaakte gevogeltekroketten met ham, en hun saus met Espelette peper

18€

Escalopes Crousti-fondant de ris de veau, jus de veau au café et son crumble

Knackig und zart schmelzend Kalbsbries Schnitzel, Kalbsjus mit Kaffee und Crumble

Krokant en smeltzachte kalfszwezerik escalope, kalfsjus met koffie en zijn crumble

24€

# LES PLATS

## LES PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARISCHE GERICHTE  
VEGETARISCHE GERECHTEN

### Gauffre salée et légumes du potager

Salzige Waffel mit Gemüse aus dem Garten

Hartige wafels met groenten uit de tuin

21€

### Tarte aux carottes multicolores au cumin et à l'orange

Bunter Möhrenkuchen mit Kümmel und Orange

Bonte worteltaart met komijn en sinaasappel

24€

### Croquettes de quinoa aux abricots séchées, coriandre fraîche et épices

Quinoa-Kroketten mit getrocknete Aprikosen, frischer Koriander und Gewürze

Quinoa-Kroketten met gedroogde abrikozen, verse koriander en kruiden

24€

### Galette moelleuse aux deux courgettes, sauce aigrelette

Weicher Kuchen mit zwei Zucchini, saure Soße

Luchtige cake met twee courgettes, zure saus

24€

## LES SALADES

SALATE  
SALADES

### Salade de poulet confit, chorizo, dés de fromage de brebis, paprika fumé et sauce aux cacahuètes

Salat mit kandiertem Huhn, Chorizo, Ziegenkäsewürfeln, geräucherter Paprika und Erdnussoße

Salade met Gekonfijte kip, chorizo, blokjes kaas, gerookte paprika en pindasaus

24€

### Salade de chèvres panés en chapelure de noix, pomme fruit et vinaigrette au miel

In Nussbröseln paniertes Ziegenkäse Salat, Apfel, Honig Vinaigrette

Sla met geitenkaas gepaneerd in walnootkruiden, appels, honingvinaigrette

23€

### Salade océane au saumon et truite fumé, scampis et mini tomates multicolores

Ozean Salat mit Lachs und geräucherte Forelle, Scampis und bunte Minitomaten

Zeesalade met zalm en gerookte forel, scampi's en veelkleurige tomaatjes

25€

# LES POISSONS

FISCHGERICHTE  
VISGERECHTEN

Filet de saint pierre poêlé, crème à la verveine et citronnelle

Gebratenes Petersfisch Filet, Eisenkraut Creme und Zitronengras  
Gebakken Sint-Pietersvis (Zonnevis), Verveine room en citroengras

31€

Nuggets de saumon, sauce vin blanc, dés de tomates et herbes fraîches

Lachs Nuggets, Weißweinsoße, Tomatenwürfel und frische Kräuter  
Zalmnuggets, witte wijnsaus, tomatenblokjes, verse kruiden

29€

# LES VIANDES

FLEISCHGERICHTE  
VLEESGERECHTEN

Volaille grillée et laquée au citron, jus réduit acidulé

Gegrilltes und lackiertes Geflügel mit Zitrone, reduzierter säuerlicher Saft  
Gegrild en met citroen geglazuurd gevogelte, pittig gereduceerd sap

28€

Filet de cane rôti et sa sauce aux framboises

Gebratenes Entenbrustfilet und seine Himbeersoße  
Gebraden eendenfilet en zijn frambozensaus

31€

Côte de veau orloff (sauce tomatée, champignons, moutarde, paprika et crème)

Orloff Kalbskotelett, Tomatensoße, Pilzen, Senf, Paprika, Sahne  
Orloff kalfskotelet, tomatensaus, champignons, mosterd, paprika en room

35€

Filet pur de bœuf (250gr sauce au choix)

Reines Rinderfilet (250gr Soße nach Wahl)  
Biefstuk ossenhaas (250gr met saus naar keuze)

37€

# LES SAUCES

DIE HAUSGEMachten SOBEN  
HUISGEMAAKTE SAUZEN

Champignons

Pilze

Champignon

Béarnaise

Bearnaise

Béarnaise

Poivre

Pfeffer

Peper

# LES ACCOMPAGNEMENTS

BEGLEITUNGEN  
BIJGERECHTEN

Frites

Fritten

Frieten

Croquettes

Kartoffel- Kroketten

Aardappelkroketjes

Gratin

Kartoffel- Auflauf

Aardappelgratin

Riz

Reis

Rijst

Pâtes

Pasta

Pasta

Pommes naturees

Salzkartoffeln

Gekookte aardappelen



# LES PLATS JUNIORS

KINDERGERICHTE  
KINDERSHOTELS

Pâtes à la bolognaise  
Pasta mit Bolognese Soße  
Bolognese pasta 9€

Vol au vent  
Königinpastetchen  
Koninginnepasteitje 11€

Boulette au chorizo  
Buletten mit Chorizo  
Chorizo gehaktballetjes 9€

Fish stick  
Fischstäbchen  
Vissticks 11€

# LES PLATS BRASSERIE

BRASSERIE - GERICHTE  
BRASSERIE GERECHTEN

Duo de boulettes chorizo  
Chorizo Bällchen  
Chorizo gehaktballetjes 19€

Vol au vent  
Königinpastetchen  
Koninginnepasteitje 22€

Hamburger maison (bœuf, lard, cheddar, sauce maison et crudités)  
Hausgemachter Hamburger (Rindfleisch, Speck, Cheddar, Rohkost, Currysoße)  
Huisgemaakte hamburger (rundvlees, spek, cheddar, rauwkost, kerriesaus) 21€

Tartare de bœuf (à préparer soi-même)  
Rindertartar (selbst zuzubereiten)  
Rundertartaar (zelf te bereiden) 21€

Américain  
In der Küche zubereiteter Rindertartar  
Rundertartaar Américain bereid in de keuken 21€

Américain pimenté  
Scharfer Rindertartar  
Pittige rundertartaar Américain 21€

Rigatonis à la bolognaise  
Rigatonis mit Bolognese  
Rigatonis met Bolognese 18€

Rigatonis aux deux saumons et crème citronnée  
Rigatonis mit zwei Lachsen und Zitronencreme  
Rigatonis met twee zalmen en citroencrème 21€

# NOS DESSERTS

## NOS DESSERTS MAISON

HAUSGEMACHTE NACHTISCHE  
HUISGEMAAKTE DESSERTS

Marquise au chocolat et sa poudre d'orange

Chokoladen Marquise und Orangenpulver  
Chocolade Marquise met sinaasappelpoeder

9€

Moelleux au chocolat cœur coulant aux griottes

Warmes Schokoladen-Moëlleux mit flüssigem Kern und Kirschen  
Moëlleux van chocolade met een vloeibare kern en morellen kersen

11€

Parfait glacé aux framboises

Eisparfait mit Himbeeren  
Ijsparfait met Frambozen

11€

Poêlée de fraises, crumble aux pistaches et glace vanille

Erdbeerspanne, Pistazien Crumble, Vanilleeis  
In een pan gebakken aardbeien, pistache crumble en vanille ijs

10€

Sabayon

Sabayon  
Sabayon

11€

Nougat glacé aux abricots et figues séchés, coulis de framboises

Gefrorenes Nougat mit getrockneten Aprikosen und Feigen, Himbeer-Soße  
Nougat-ijs met abrikoos en gedroogde vijg, frambozencoulis

11€

Café / thé gourmand

Gourmet- Kaffee / -Tee  
Koffie/thee voor de échte genietter

10€

Soupe froide au vin de framboises, fruits de saison et sorbet citron

Kalte Suppe mit Himbeerwein, Saison Früchte und Zitronensorbet  
Koude frambozenwijn soep, seizoenvruchten en citroen sorbet

11€

## LES COUPES

EISBECHER  
IJSCOUPES

Dame blanche

Dame blanche  
Dame Blanche

9€

Brésilienne

Bresilienne  
Brésilienne

9€

Café glacé

Eiskaffee  
Ijskoffie

9€

Glace vanille aux fruits frais de saison

Vanilleeis mit frische Saison Früchte  
Vanille ijs met verse seizoenvruchte

9€

# LES GLACES

DIE EISSORTEN  
IJS SMAKEN

Vanille / chocolat / café

Vanille / Schokolade / Mokka

Vanille / Chocolade / Mokka



5€



7€



1€

# LES SORBETS

DIE SORBETS  
SORBET

Framboises / citron / passion

Himbeere / Zitrone / Passionsfrucht

Frambozen / Citroen / Passievruchten

Trio de sorbet

Sorbet- Trio

Trio van sorbets

9€

Colonel

Colonel (Zitronen- Sorbet mit Vodka)

Citroensorbet met wodka

9€

Colonel val dieu

Val Dieu Colonel

Citroensorbet met Val Dieu likeur

9€

# LES CRÊPES

DIE PFANNKUCHEN  
PANNENKOEKEN

Duo de crêpes nature

Pfannkuchen- Natur

Pannenkoeken met suiker

6€

Crêpes mikado

Mikado -Pfannkuchen

Mikado pannenkoeken

10€

Crêpes aux pommes

Apfel- Pfannkuchen

Pannenkoeken met appeltjes

11€



**NOS VINS**

## VIN BLANC MOELLEUX

Bouteille

Verre

Charme colombe (Côte de Gascogne)

20€

6€

## VIN BLANC DEMI SEC

Jean montbray vovray (Loire)

24€

--

Pinot gris dopff et irion (Alsace)

30€

--

## VIN BLANC SEC

La petite perrière - sauvignon (Loire)

22€

--

Pennautier - Chardonnay (Pays D'oc)

25€

--

Grès du tiras - Viognier (Ardèche)

27€

--

Chablis (Bourgogne)

44€

--

## VIN ROSÉ

Le p'tit Ramatuelle (Provence)

22€

6€

Gris blanc (Pays D'oc)

27€

--

## VIN ROUGE

Pinot noir dopff et irion (Alsace)

30€

--

Domaine du terme vacqueras (Cote du Rhône)

38€

--

Haute côte de nuit clos Vignon (Bourgogne)

56€

--

Château le petit bocq - Bordeaux (st estephe)

65€

--

## CHAMPAGNE

Champagne Gruet brut

75€

--

Champagne Gruet rosé

90€

--

## VIN DE LA MAISON

Terre dieu blanc Sauvignon (Pays D'oc)

20€

6€

Terre dieu rouge - Merlot, cabernet sauvignon(Pays D'oc)

20€

6€

## CAVA

Cava signât brut

26€

7€

