

## Menu dégustation

**3 services • 52€**

• Choix à la carte •

**3 courses – 52€**

• Choice from the menu •

**3 gangen – 52€**

• Keuze van het menu •

## Lunch du jour

**2 services • 29€**

• Selon le marché •

Du lundi au vendredi de 12h à 14h

**2 courses – 29€**

• According to market availability •  
Monday to Friday from 12pm to 2pm

**2 gangen – 29€**

• Naar beschikbaarheid op de markt •  
Maandag tot vrijdag van 12.00 tot 14.00 uur

## Menu Kids

**Menu + 1 boisson • 20€**

LASAGNE AL FORNO  
OU BOULETTE, FRITES ET COMPOTE  
OU SCAMPIS, COULIS DE TOMATE,  
PURÉE DE POMMES DE TERRE  
+ 1 GLACE

**Menu + 1 drink – 20€**

homemade lasagna or meatballs, fries and compote  
or Scampi, tomato coulis, mashed potatoes  
+ 1 ice cream

**Menu + 1 drankjen – 20€**

huisgemaakte lasagne of gehaktballen,  
friet en compote of Scampi's, tomatencoulis,  
aardappelpuree  
+ 1 ijsje

Désirez-vous des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos produits ?

Notre responsable vous renseignera volontiers !

Nous attirons votre attention : la composition des produits peut varier.

Do you want information about the presence of allergens in our products? Our manager will gladly inform you!

We draw your attention to the fact that the composition of the products may vary.

Als u informatie wilt over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten, zal onze verantwoordelijke u hierover graag informeren. Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de samenstelling van de gerechten kan variëren.

---

## Entrées froides

VITELLO TONNATO, FINES TRANCHES DE VEAU,  
TARTARE DE THON ROUGE, CÂPRES FRITS,  
MAYONNAISE AUX ANCHOIS ..... 22 €

Vitello tonnato: thin slices of veal, red tuna tartare,  
fried capers, anchovy mayonnaise

Vitello tonnato: dunne plakjes kalfsvlees,  
tartaar van rode tonijn, gefrituurde kappertjes,  
ansjovismayonnaise

ASPERGES VERTES CROQUANTES, BURRATA,  
PISTACHES TORRÉFIÉES ..... 22 €

Crunchy green asparagus, burrata, toasted pistachios

Krokante groene asperges, burrata, geroosterde  
pistachenoten

CEVICHE DE TRUITE SAUMONÉE DE CHEZ  
MATHONET, AGRUMES, TOAST AU ROMARIN ..... 21 €

Ceviche of salmon trout from Mathonet, citrus fruits,  
rosemary toast

Ceviche van zalmforel van Mathonet, citrusvruchten,  
toast met rozemarijn

---

---

## Entrées chaudes

VELOUTÉ D'ASPERGES, CROÛTONS,  
HUILE AUX HERBES ..... 16 €

Asparagus velouté, croutons, herb oil

Aspergevelouté, croutons, kruidenolie

ASPERGES GRATINÉES AU PARMESAN,  
JAMBON CRU, CHIPS DE POIREAUX ..... 21 €

Gratinated asparagus with Parmesan,  
cured ham, leek chips

Gegratineerde asperges met Parmezaan,  
rauwe ham, preichips

ŒUFS BASSE TEMPÉRATURE, CRÉMEUX  
D'ARTICHAUT, CREVETTES GRISES,  
NOISETTES TORRÉFIÉE ..... 24 €

/ SUP. MENU 3 €

Low-temperature eggs, artichoke cream,  
grey shrimp, toasted hazelnuts

Eieren op lage temperatuur, artisjokcrème,  
grijze garnalen, geroosterde hazelnoten

---

---

## Viandes

**PRESSÉ D'AGNEAU CONFIT, PETITS POIS  
ET FÈVES, JUS À L'AIL NOIR,  
POLENTA CRÉMEUSE..... 28 €**

Pressed confit lamb, peas and broad beans,  
black garlic jus, creamy polenta

Geperste gekonfijte lam, erwten en tuinbonen,  
zwarte knoflookjus, romige polenta

**MÉDAILLONS DE VEAU, RISOTTO  
AUX ASPERGES, TAGLIATELLES D'ASPERGES,  
JUS À L'AIL DES OURS..... 37 €**

Veal medallions, asparagus risotto, asparagus  
tagliatelle, wild garlic jus

Kalfmedaillons, aspergerisotto, aspergetagliatelle,  
daslookjus

**FILET DE LAPIN, CROMESQUIS DE LAPIN CONFIT,  
CÉLERI RÔTI, SIPHON DE POMMES  
DE TERRE FUMÉES..... 32 €**

Rabbit fillet, confit rabbit cromesquis, roasted celery,  
smoked potato siphon

Konijnenfilet, gekonfijte konijnencromesquis,  
geroosterde selderij, gerookte aardappelsifon

**FILET PUR, LÉGUMES CHAUDS, FRITES,  
SAUCE AU CHOIX : POIVRE CRÈME,  
CHAMPIGNONS CRÈME, BÉARNAISE  
OU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL..... 38 €**

**/ SUP. MENU 5 €**

Tenderloin, warm vegetables, fries, choice of sauce:  
pepper cream, mushroom cream, béarnaise,  
or maître d'hôtel butter

Ossenhaas, warme groenten, frieten, keuze uit saus:  
peperroom, champignonroom, béarnaise  
of maître d'hôtel boter

---

---

## Poissons

**BOUILLABAISSÉ, TOMBÉE DE FENOUIL,  
PAIN GRILLÉ, SAUCE ROUILLE..... 29 €**

Bouillabaisse, braised fennel, grilled bread,  
rouille sauce

Bouillabaisse, gestoofde venkel, gegrild brood,  
rouillesaus

**DOS DE CABILLAUD, CROÛTE DE NOIX, RAGOÛT  
D'ASPERGES, MOELLEUX DE POMMES DE TERRE,  
BEURRE BLANC AU CURCUMA..... 35 €**

Cod loin, walnut crust, asparagus stew,  
soft potatoes, turmeric beurre blanc

Kabeljauwhaas, walnotenkorst, aspergeragout,  
zachte aardappelen, kurkuma beurre blanc

**AILE DE RAIE, BEURRE CITRON ET SAUGE,  
POMMES DE TERRE VAPEUR, BROCOLI GRILLÉ..... 29 €**

Skate wing, lemon and sage butter,  
steamed potatoes, grilled broccoli

Roggeveugel, citroen-salie boter,  
gestoomde aardappelen, gegrilde broccoli

---

---

## Desserts

**VÉRITABLE DAME BLANCHE : GLACE VANILLE,  
SAUCE CHOCOLAT CHAUD MAISON, CHANTILLY** ... 12 €

Real Dame Blanche: vanilla ice cream,  
homemade hot chocolate sauce, whipped cream

Echte Dame Blanche: vanille-ijs, zelfgemaakte  
warme chocoladesaus, slagroom

**VÉRITABLE CAFÉ LIÉGEOIS** ..... 11 €

Real Liège coffee

Echte Luikse koffie

**BRÉSILIENNE : GLACE VANILLE,  
CAMEL LAITIER,  
FRUITS SECS CARAMÉLISÉS** ..... 12 €

Brésilienne: vanilla ice cream, caramelized milk,  
caramelized dried fruits

Brésilienne: vanille-ijs, gekarameliseerde melk,  
gekarameliseerde gedroogde vruchten

**CHEESECAKE À FROID AUX FRUITS EXOTIQUES** ... 12 €

Cold cheesecake with exotic fruits

Koude cheesecake met exotisch fruit

**MOELLEUX AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE  
À L'AGRUME ET FLEUR D'ORANGER** ..... 13 €

(15 MIN DE PRÉPARATION SUPPLÉMENTAIRE)

Warm chocolate cake, custard with citrus  
and orange blossom (15 minutes of additional  
preparation time)

Warme chocoladecake, custard met citrus en  
oranjebloesem (15 minuten extra voorbereiding)

**BANOFFEE, CONFITURE DE LAIT,  
CHUTNEY DE BANANE,  
CRÈME MASCARPONE À LA VANILLE** ..... 13 €

Banoffee, dulce de leche, banana chutney, vanilla  
mascarpone cream

Banoffee, dulce de leche, bananenchutney, vanille  
mascarponecrème

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND** ..... 15 €

Coffee or tea with dessert

Koffie of thee met dessert

**ASSORTIMENT DE FROMAGES  
DE NOTRE RÉGION** ..... 16 €

Assorted cheeses from our region

Assortiment van kazen uit onze regio

---

**EXCLUSIF** **14€**

*Irish, Italian, Spa,...*  
*Coffee*



**SERVI AVEC PASSION  
ET SAVOIR-FAIRE DEVANT VOUS**

Demandez à notre serveur notre assortiment  
(supplément menu 8€)

Served with passion and expertise  
right in front of you

Ask our waiter for our assortment.

Geserveerd met passie en vakmanschap,  
direct voor u

Vraag onze ober naar ons assortiment