

ENTREES | VOORGERECHTEN | STARTERS

Salade de poulet aux noix * <i>Salade met kip en walnoten</i> Chicken salad with nuts	13 €
Saint-Jacques et caviar d'aubergine <i>Gegrilde Sint-Jacobs, aubergine kaviaar</i> Grilled scallops, eggplant caviar	20 €
Scampi aux parfums d'Asie (lait de coco et citronnelle) * <i>Scampi's bij parfums d'Asie (kokosmelk en citronella)</i> Asian flavored scampi's (coconut milk and citronella)	16 €
Feuilleté de saumon, sabayon à l'orange * <i>Zalm feuilleté en oranje sabayon</i> Salmon feuilleté with orange zabaglione	15 €
Foie gras, pommes caramélisées, confit d'oignons <i>Huisbereide foie gras, gekarameliseerde appels en confit van uien</i> Homemade foie gras, caramelized appels and confit of onions	22 €

PLAT DU JOUR | DAGSCHOTEL | LUNCH - 15 €

Le plat du jour | De dagschotel | The lunch of the day

Du lundi au vendredi, sauf jours fériés | Van maandag t.e.m. vrijdag behalve op feestdagen | From Monday to Friday except on Holidays

ENFANTS | KINDEREN | KIDS

Hamburger junior	12 €
Cabillaud vapeur junior <i>Junior gestoomde kabeljauw</i> Junior steamed cod fish	12 €

*-12 ans | 12 jaar | 12 y.o.

Allergènes | Allergenen | Allergens

Si vous avez une allergie ou une intolérance à un ingrédient ou une boisson en particulier, merci de nous en informer à l'avance et demandez conseil au service. Nous en tiendrons compte dans la mesure du possible.

Indien u een allergie of onverdraagzaamheid hebt aan een ingrediënt of een drank, gelieve dit op voorhand te melden en aarzel niet raad aan de obers te vragen Wij zullen hiermee in de mate van het mogelijke rekening houden.

If you are allergic to specific ingredients or drinks, please let us know in advance. Do not hesitate to ask the waiters. We will take your request in consideration wherever possible.

A1 Gluten	A2 Crustacés Schaaldieren Crustaceans	A3 Œufs Eieren Eggs	A4 Poissons Vis Fish	A5 Arachides Pinda's Peanuts	A6 Soja Soya	A7 Lactose
A8 Fruits à coques Schaalvruchten Nuts	A9 Céleri Selder Celery	A10 Moutarde Mosterd Mustard	A11 Graines de sésame Sesamzaadjes Sesame seeds	A12 Sulfites Sulfieten Sulphites	A13 Lupin Lupine	A14 Mollusques Schelpdieren Molluscs

PLATS | HOOFDGERECHTEN | MAIN DISHES

VIANDES & VOLAILLE | VLEES & GEVOGELTE | MEAT & POULTRY

- Entrecôte grillée, sauce au choix, salade et frites** 26 €
Gegrilde entrecote (tussen ribstuk), saus naar keuze, salade en fritjes
Grilled ribsteak, sauce of your choice, salad and french fries
- Mignon de porc caramélisé aux 5 épices, pommes de terre Charlotte au cheddar *** 22 €
Met 5 specerijen gekarameliseerde filet mignon en aardappelen Charlotte met Cheddar kaas
In 5 spices caramelized filet mignon and potatoes Charlotte with Cheddar cheese
- Ballotine de veau au jambon de Parme et pesto** 24 €
Kalf ballotine met Parmaham en pesto
Calf ballotine with Parma ham and pesto

POISSON | VIS | FISH

- Cabillaud à la sauce estragon, gratin de légumes *** 22 €
Kabeljauw met dragon saus en groenten gratin
Cod with tarragon sauce and vegetable gratin
- Risotto crémeux aux scampi** 25 €
Roving risotto met scampi's
Creamy risotto with scampi's

PÂTES | PASTA

- Spaghetti vongole, tomates cerises sautées *** 18 €
Spaghetti vongole, gesauteerde kerstomaatjes
Spaghetti vongole, sauteed cherry tomatoes
- Linguine alla carbonara *** 18 €

VEGETARIEN

- Spaghetti au pesto fait maison, roquette *** 18 €
Spaghetti met huisbereide pesto, rucola
Spaghetti with homemade pesto, rucola
- Poêlée de légumes à la campagnarde *** 15 €
Gesauteerde groentjes met aardappeltjes
Sauteed vegetables with potatoes

LE MENU*

MENU 3 SERVICES – 37 €

Mises en bouche, entrée, plat, dessert
Hapjes, voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht
Appetizer, starter, main course, dessert

CARTE DES VINS | WIJNKAART | WINELIST

LUXEMBOURG | LUXEMBURG

Crémant

Crémant brut, Schmit-Fohl		Verre	37,5 cl	75 cl
		6.00	22	36

Blancs | Wit | White

Riesling Ahn Vogelsang, Schmit-Fohl	2011		Verre	50 cl	75 cl
				24	
Riesling Wormer Koepfchen, Schmit-Fohl	2014	6.00			36
Pinot Gris Wormer Waibour, Schmit-Fohl	2015			22	
Pinot Gris Ahn Goellebour, Schmit-Fohl	2015	5.50			32
Chardonnay Ahn Vogelsang, Schmit-Fohl	2015	6.50			39

Rouge | Rood | Red

Pinot Noir Ahn Goellebour, Schmit-Fohl	2015	5.50	22	33
--	------	------	----	----

FRANCE | FRANKRIJK

Champagne

Champagne 1 ^{er} Cru « Blanc de Blanc » Brut Veuve Fourny				60
--	--	--	--	----

Blancs | Wit | White

Loire	Touraine-Sauvignon « Cuvée Domaine », X. Frissant	2015	Verre	37,5 cl	75 cl
	Pouilly-Fumé « Cuvée Les Cornets », A. Cailbourdin	2014			46
	Sancerre « La Croix au Garde », Henri Pellé	2014			49
Bourgogne	Mâcon-Villages « Vieilles Vignes », Domaine Bonhomme	2014			39
	Saint-Véran « Au Brûlé », Domaine Sangouard-Guyot	2014			44
	Chablis « Les Pargues », Domaine Servin	2015		26	44

Rosé

Provence	Côtes-de-Provence, « Rollier », Château La Martinette, A. Dmitriev	2015	5.50		33
-----------------	--	------	------	--	----

Rouges | Rood | Red

Loire	Saint-Nicolas-de-Bourgueil « Clos des Quarterons », X. Amirault	2014			Verre	37,5 cl	75 cl
	Chinon « Cuvée Vieilles Vignes », Domaine Philippe Alliet	2014					55
Beaujolais	Moulin à Vent « Les Vignes du Tremblay », Paul & Eric Janin	2014		25			44
	Morgon « Cuvée Lapierre-Poulet », Marcel Lapierre	2014					48
Bourgogne	Bourgogne « Pinot Noir », Jean-René Nudant	2014					45
	Rully « Chaponnière », Erell Ninot	2014					48
	Ladoix 1 ^{er} Cru « Les Buis », Jean-René Nudant	2013					64
Bordeaux	Saint-Emilion « La Rose Flouquet »	2014					46
	Saint-Emilion Grand Cru – Château Pontet Teyssier	2011					57
	Lalande-de-Pomerol – Château Le Manoir	2014					57
	Lalande-de-Pomerol – Château Le Manoir	2012				30	
Rhône	Côtes-du-Rhône, Bruno & Régis Boisson	2014	5.00				30
	Costières de Nîmes « Pari Finesse » Mas Mellet, B. & E. Bolognini	2014					32
	Crozes-Hermitage « Domaine du Pavillon », Stéphane Cornu	2014					44
	Vacqueyras « Mas des Restanques », Jean-Luc Faraud	2013					46
	Saint-Joseph « Cuvée Ro-Rée », Louis Chèze	2014					48
Languedoc	Côteaux du Languedoc « Soir d'Hiver » Clos Romain, R. Cabanes	2014					45