


Les Entrées – Die Vorspeisen – de Voorgerechten – Starters

Le Consommé du Chef / Die Kraftbrühe / Bouillonsoep / beef tea 3.6.9.		6,10 €
Le Velouté de Légumes / Die Gemüserahmsuppe/Groentenroomsoep/Vegetable soup 6.9.		5,90 €
Le Potage aux Tomates / Die Tomatensuppe/ Tomatensoep/ tomato soup 6.9.		6,10 €
La Bisque de Homard Maison/ Hummersuppe/Kreeftensoep/lobster soup 2.6.9.		12,50 €

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
<i>La Salade Gourmande/Feinschmeckersalat/Delikatessensalade/gourmet salad 2.4.5.10</i>	16,90 €	22,90 €
<i>La Salade Maison/Hausmacher Salatteller/Salade van Huis/traditional-salad 2.3.4.5.10</i>	14,90 €	18,50 €
<i>La Salade Paysanne / Bauernsalatteller/ Boerensalade/ farmer salad 3.5.10.</i>	11,50 €	15,50 €
<i>La Salade aux Scampis/Salat an Riesengarnelen/Salade met Scampis/ 2.5.10 salad with shrimps</i>	16,90 €	22,90 €
<i>La Salade du Pêcheur / Salatteller mit verschiedenen Sorten Fisch/ 2.4.5.10 Salade met verschillende soorten vis /salad with different types of fish</i>	16,90 €	22,90 €



<i>Le Jambon d'Ardennes (au melon en saison) Ardennerschinken (an Melone in der Saison) Ardense ham (in het seizoen met meloen) Ham from the Ardennes (with melon in the season)</i>	15,40 €
<i>Le Saumon Fumé Maison / Hausmacher Räucherlachs 1.4.6 gerookte zalm van het huis / homemade smoked salmon</i>	17,20 €
<i>La Tomato aux Crevettes / Tomato gefüllt mit Garnelen 1.2.3.5. Tomaat gevuld met garnalen / Tomato filled with shrimps</i>	16,20 €
<u>En Saison/in der Saison/in het seizoen:</u>	
<i>Melon au Porto / Melone mit Portwein / Meloen met Port/ 12. Melon with Portwine</i>	11,20 €

Escargots à la Bourguignonne 6.14	6 Pièces/St .	11,80 €
Weinbergschnecken / Slakken/snails	12 Pièces/St.	19,80 €

	<u>1/2</u>	<u>Portion</u>
<i>La Bouchée à la Reine /Königinpastetchen / Kippasteitje/ 1.5.6.9. chicken vol-au-vent</i>	11,80 €	16,90 €

<i>Le Feuilleté de Poissons au Riesling 1.2.4.6.9. Verschiedene Sorten Fisch im Blätterteig an Rieslingsoße verschillende soorten vis met bladerdeeg en Rieslingsaus/ different types of fish with Riesling sauce</i>	18,80 €	24,80 €
--	----------------	----------------

<i>Les Scampis à l' Ail / Riesengarnelen an Knoblauchbutter 2.6. Scampis met knoflookboter / shrimps in garlic butter</i>	16,80 €	22,00 €
--	----------------	----------------

<i>Les Tagliatelles aux Scampis sauce Homardine 1.2.6.9. Bandnudeln an Riesengarnelen und Hummersoße Tagliatelle met scampis en kreeftensaus/ Tagliatelle with shrimps and lobster sauce</i>	16,80 €	22,00 €
---	----------------	----------------

Les Poissons / die Fischgerichte / de Visgerechten

<i>La Truite meunière</i> / Die Forelle Müllerin / gebakken Forel / baked trout 1.4.6	17,20 €
<i>La Truite aux Amandes</i> / Die Forelle an Mandeln / Forel met Amandelen / trout with almonds 1.4.6.8.	19,10 €
<i>Le Saumon à l' Estragon</i> / Salmschnitte an Estragonsoße / 1.4.6. Zalm met dragonsaus / Salmon with tarragon sauce	21,80 €
<i>Le Gratin de Poissons</i> / Das Fischgratin / verschillende soorten vis gratineerd / gratinated fishplate 1.4.6.	23,80 €
<i>La Sole meunière</i> / Die Seezunge Müllerin / gebakken Tong / baked sole 1.4.6.	27,90 €



Les Viandes / die Fleischgerichte / Vleesgerechten

Du Porc / vom Schwein / van het varken / pork

<i>L' Escalope Viennoise</i> / Das Wiener Schnitzel 1.3.5.	16,20 €
<i>Le Mignon de Porc à la Moutarde de Meaux</i> / das Filet vom Schwein an Senfsoße / Varkenshaas met Mosterdsaus / pork fillet with mustard sauce 1.5.6.9.10	18,90 €
<i>Les Médailles de Porc aux Champignons</i> / das Filet vom Schwein an Pilzsoße / Varkenshaas met champignonsaus / pork fillet, mushroom sauce 1.5.6.9	18,90 €

Du Veau / vom Kalb / kalfsvlees / Veal

<i>Le Cordon Bleu pané à la Crème et aux Champignons</i> / 1.5.6.9. Das Cordon Bleu paniert an Pilzrahmsosse / Cordon Bleu met Champignonroomsaus / cutlet with ham, cheese and mushroom sauce	21,80 €
<i>Le Mignon de Veau à la Crème et au Xérès</i> / Das Kalbsfilet an 1.5.6.9. Sherryrahmsosse / Kalfsoester met Sherryroomsaus / Filet mignon with sherry sauce	26,80 €

<i>Les Medaillons de Boeuf à la Béarnaise</i> / Rinderfiletmedaillons an Béarnaise 3.6.9. Medaillons van de haas met Béarnaisesaus / beef medallion with béarnaise sauce	27,80 €
<i>Le Filet de Boeuf Maître d' Hôtel</i> / Das Rinderfiletsteak an Kräuterbutter 6. Steak van de Haas met Kruidenboter / Fillet Steak with herb butter	26,90 €
<i>Le Tournedos de Boeuf aux deux Poivres</i> / Das Filetsteak an zwei Pfefferarten 1.6.9. Tournedos met 2 Peppersausen / fillet steak with two different pepper sauces	26,90 €
<i>Le Tournedos Rossini avec sa sauce au Porto</i> / Das Filetsteak Rossini an Portosoße Tournedos Rossini met Portsaus / fillet steak Rossini with Port sauce 1.6.9.12	29,80 €
<i>Le Faux Filet Maître d' Hôtel</i> / Das Lendensteak an Kräuterbutter 6. Lendenbiefstuk met Kruidenboter / sirloin steak with herb-flavoured butter	24,40 €
<i>Le Faux Filet au Poivre Vert</i> / Das Lendensteak an grüner Pfeffersoße 1.6.9 Lendenbiefstuk met Peppersaus / sirloin steak with pepper sauce	24,80 €



Viandes diverses – verschiedene Fleischgerichte – verschillende Soorten Vlees

Les Rognons de Veau à l’Ancienne / Kalbsnieren an Senfsosse 1.5.6.9.10 Kalfsnieren op Grootmoeders wijze (met mosterdsaus) / calfskidneys	22,50€
Le Magret de Canard à l’Orange / Die Entenbrust an Apfelsinensosse Eendenborst met sinaasappelsaus / Duckbreast with orange sauce 1.6.9.	22,80 €
Le Suprême de Volaille au Miel / Das Geflügelfilet an Honigsosse 1.5.6.9. Kipfilet met honingsaus / Chickenbreast with honey sauce	18,40 €

Plats végétariens - vegetarische Gerichte

La Salade Caprese ,entrée/ Salat mit Tomaten und Mozzarella , Vorspeise / Salade met tomaat en mozzarella , voorgerecht 6.	9,80 €
Tortellini aux épinards / mit Spinat / 1.3.6. met spinazie/ with spinach	12,60 €
Penne Napoli / an Tomatensosse / met tomatensaus 1.3.6.9	10,70 €
Pizza Primavera / mit Gemüse / met groenten 1.6	12,60 €

Menu I à 30,80 €

Le Consommé du Chef / Die Kraftbrühe
Bouillonsoep 3.6.9.

* * * * *

Le Mignon de Porc aux Champignons / das
Schweinefilet an Pilzsosse / Varkenshaas
met champignonsaus 1.5.6.9.

* * * * *

Dame Blanche 1.3.6.7.8.

Menu Vallée de l’Our – Ourtalmenu 38,70

Le Jambon de nos Ardennes / Ardennerschinken / Ardense ham
* * * * *

La Truite Meunière de l’Our – Die Forelle Müllerin vom Ourtal
Gebakken forel uit het Ourdal 1.4.6

* * * * *

Le Parfait aux Noix de Viandes et au Coulis de Quetsches de Bettel 1.3.8.
Eisauflauf an Viandener Nüssen und Zwetschgensosse

Menus (seulement) pour enfants – Menüs (nur) für Kinder – Menus (alleen) voor kinderen

Escalope Viennoise Benjamin / kleines Wiener Schnitzel: 1.3.5.	7,80€		
Pizzas: 1.6.7.9.10	Margherita 5,60€	Salami 7,70 €	Jambon/Schinken 8,30 €
Spaghetti: 1.3.6.9.10.	Napoli 6,70€	Bolognese 6,60 €	Carbonara: 7,70€
Tortellini: 1.3.6.	della Casa: 8,70€	Spinat : 8,70€	
Penne: 1.3.6.9.	Napoli: 6,70€	Prosciutto: 7,80€	
Bouchée à la Reine / Königinpastetchen / Kippasteitje: 1.5.6.9.	7,80 €		

