

Les Entrées

	<u>ENTREE</u>	<u>PLAT</u>
	€	€
SCAMPIS FLAMBÉS AU COGNAC Riesencrevetten mit Cognac flambiert <i>Grote garnalen geflambeerd met Cognac</i>	12.90	18.90
CUISSES DE GRENOUILLES À L'AIL* Froschschenkel mit Knoblauchsauce <i>Kikkerbiljetjes met knoflook</i> * sauf les dimanches midi	10.00	16.00
BOUCHÉE À LA REINE Königinspastete mit Hähnchenragout gefüllt <i>Koninginpasteitje met kip gevuld</i>	8.80	14.50
FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS FRAIS Frische Champignons im Blätterteig <i>Verse champignons in bladerdeeg</i>	7.20	12.20
COCKTAIL AUX CREVETTES Crevettencocktail <i>Garnalencocktail</i>	9.80	15.80
SALADE PAYSANNE Bauernsalat mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln <i>Boerensla met spek, uien, champignons en gebakken aardappelen</i>	7.20	12.20
SALADE AU BLANC DE VOLAILLE Salat mit gebratenen Geflügelstreifen <i>Salade met gebakken kip stukjes</i>	7.80	12.80
SALADE AUX SCAMPIS Salat mit gebratenen Riesencrevetten <i>Sla met gebakken grote garnalen</i>	9.50	14.50
POTAGE DU JOUR Tagessuppe <i>Soep van de dag</i>	3.50	
CONSOMMÉ MAISON « KIRMESZOPP » Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Einlage <i>Zelfgemaakte rundsbouillon met klein gesneden groenten en eieren</i>	4.80	
CRÈME DE TOMATES Tomatencremesuppe <i>Tomatensoep</i>	4.50	

Les Viandes

Les viandes sont servies avec des pommes frites, des légumes et de la salade

Alle Fleischgerichte sind mit Pommes Frites, Gemüse und Salat serviert.

Alle vleesgerechten worden geserveerd met frieten, warme groenten en salade

€

CORDON BLEU CRÈME CHAMPIGNONS (VEAU) 16.20

Cordon Bleu vom Kalb mit Champignonrahmsauce

Cordon Bleu van het kalf met champignonroomsaus

ESCALOPE DE VEAU CRÈME CHAMPIGNONS 15.20

Schnitzel vom Kalb mit Champignonrahmsauce

Kalfslapje met champignonroomsaus

ESCALOPE DE VEAU PANÉE „VIENNOISE“ 14.20

Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb

Gepaneerd kalfslapje „Weense stijl“

ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE 15.50

Kalbsnierchen in Senfsauce

Kalfsniertjes in mosterdsaus

CÔTES D'AGNEAU À L'AIL 16.00

Lammkoteletts mit Knoblauch gebraten

Gebraden lamskoteletjes met knoflook

ENTRECÔTE MAÎTRE D'HÔTEL (FAUX-FILET) 19.00

Zwischenrippenstück vom Rind mit Kräuterbutter

Entrecote met Kruidenboter

ENTRECÔTE AU POIVRE VERT (FAUX-FILET) 19.50

Zwischenrippenstück vom Rind mit grüner Pfeffersauce

Entrecote met groene peppersaus

TOURNEDOS DE BOEUF AU PINOT NOIR 24.00

Rinderfiletsteak mit Pinot Noir Sauce

Runderfilet met Pinot Noir saus

FILET DE CHEVAL À LA PROVENÇALE 22.80

Pferdefilet nach Provenzalischer Art

Paardenfilet op zijn Provençaalse stijl

JAMBON D'ARDENNES FUMÉ ET CUIT 16.00

Gemischter Ardenner Schinken

Gemengde Ardense ham

Les Poissons

Les poissons sont servis avec des pommes nature, du riz et de la salade.

Alle Fischgerichte sind mit Salzkartoffeln, Reis und Salat serviert.

Alle visgerechten worden geserveerd met gekookte aardappelen, rijst en salade

€

TRUITE MEUNIÈRE 14.40
Forelle nach Müllerinnen Art gebraten
Gebakken forel « op molenaars wijze »

TRUITE AUX AMANDES 15.40
Gebratene Forelle mit gerösteten Mandeln
Gebakken forel met amandelen

FILETS DE SOLE AUX CREVETTES 23.00
Seezungenfilets mit Crevetten
Zee tongfilets met garnalen

PAVÉ DE SAUMON AU VIN BLANC 15.30
Lachsschnitte mit Weissweinsauce
Zalm met witte wijnsaus

FILET DE LOTTE À LA CRÈME 20.00
Seeteufelfilet
Zeeduivelfilet

Menus pour enfants - Kindermenüs

	<u>ENFANT</u>	<u>ADULTE</u>
NUGGETS DE DINDE MAISON Truthahnnuggets <i>Kalkoennuggets</i>	6.00	12.50
ESCALOPE DE VEAU „VIENNOISE“ Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb <i>Gepaneerd kalfslapje „Weense stijl“</i>	8.20	14.20
BOUCHÉE À LA REINE Königinspastete mit Hähnchenragout gefüllt <i>Koninginpasteitje met kip gevuld</i>	8.80	14.50
WÄINZOSSIS SAUCE MOUTARDE Bratwurst mit Senfsauce <i>Gebraden worst met mosterdsaus</i>	6.00	12.50

La Carte des Desserts

GLACES:

VANILLE
CHOCOLAT
MOCCA
STRACCIATELLA
PISTACHE
VANILLE POUR DIABÉTIQUES

SORBETS:

FRAISE
CASSIS
FRAMBOISE
POMME
POIRE
CITRON
FRUIT DE LA PASSION

3 BOULES AU CHOIX 4.20
2 BOULES AU CHOIX 3.00
1 BOULE AU CHOIX 1.80

DAME BLANCHE - Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce 5.40

COUPE AUX FRUITS FRAIS 5.40
Vanilleeis mit frischem Obst

GLACE VANILLE AUX FRUITS DES BOIS CHAUDS 5.60
« Heisse Liebe »

COUPE BRÉSILIEUNE 5.00
Vanille- und Mokkaeis mit Karamelsauce und Krokant

COUPE ADVOCAAT - Vanilleeis mit Eierlikör 5.00

CAFÉ GLACÉ - Eiskaffee 5.00

SORBET COLONEL - Zitronensorbet mit Wodka 5.30

PROFITÉROLES GLACÉES AU CHOCOLAT 6.50

« LE CAFÉ GOURMAND » 7.40

PARFAIT À L'ORANGE ET GRAND-MARNIER 6.50

ANANAS FRAIS - Friche Ananas mit 1 Kugel Vanilleeis 5.20

CRÈME BRÛLÉE 5.80

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON 4.80

TARTE MAISON - Hausgemachter Kuchen 3.00

IRISH COFFEE 4.60