

-

Nous proposons uniquement des préparations maison et travaillons exclusivement avec des ingrédients frais et privilégions les produits locaux provenant e.a. des fournisseurs suivants: La ferme de Florian & Sophie, Palenge (10 m) | Chèvrerie de Borlon (3 km) | Etienne et ses croquettes, Heyd (14 km) | Confiturerie St-Amour, Durbuy (5 km) | La ferme du Bel'Ozo, Izier (13 km) | Délices & Malices, Bomal (8 km) | Fromagerie Le Plateau du Gerny, Aye (25 km) | Ferme Houard, Bomal (8 km) | ...
Prix tva et service inclus. N'hésitez pas à demander des informations sur les allergènes ou une proposition végétarienne.

We serveren enkel huisgemaakte gerechten bereid met verse ingrediënten en privilegiëren streekproducten van o.a. volgende leveranciers: La ferme de Florian et Sophie, Palenge (10 m) | Chèvrerie de Borlon (3 km) | Etienne et ses croquettes, Heyd (14 km) | Confiturerie Saint-Amour, Durbuy (5 km) | La ferme du Bel'Ozo, Izier (13 km) | La ferme « Délices et Malices », Herbet (7 km) | Fromagerie « Le Plateau du Gerny », Aye (25 km) | Ferme Houard, Bomal (8 km) | ...
Prijzen incl. btw en service. Aarzel niet informatie te vragen ivm allergenen of een vegetarische optie.

Nos suggestions d'apéritifs:

Gin Maison Pal'Ange + Royal Bliss tonic	14,00
Apéritif Maison (wodka 1836, Bitter 694, royal bliss pink)	14,00
Champagne Pol Roger réserve	15,00
Negroni (Gin Maison Pal'Ange, Bitter 694, Martini rouge)	14,00
Picon vin blanc	8,00
Pastis Ardent bio Belge	8,00
Mocktail Maison (Nona gingembre, jus de pomme, caramel, jus citron)	12,00

Nos suggestions de vins au verre:

<i>Blanc:</i>	Ca' Di Rajo, Venezia DOC 100% Pinot Grigio	5,50
	Rully, Domaine du Four Bassot, Bourgogne Chardonnay	11,00
	Colombelle moëlleux, Côtes de Gascogne Gros Manseng	5,50
<i>Rosé:</i>	La Cour des Dames, Pays d'Oc Grenache	5,00
<i>Rouge:</i>	Maison Plantevin, Côtes du Rhône Grenache - Syrah - ...	6,00
	Zabu, Sicile Nero d'Avola	5,50
	Chianti Colli Senesi, Italië 90% Sangiovese	6,50

Nos suggestions de bières au fût:

La Chouffe blonde – Brasserie Moortgat - 25cl - 8°	5,00
Durboyse blonde – Brasserie Minne - 25cl - 6,5°	5,00
Petite Durbuy - Brasserie Durbuy - 20cl – 4,8°	3,50
Liefmans "on the rocks" – Brasserie Moortgat - 25cl - 3,8°	4,50

Nos suggestions de digestifs:

Poire-cognac Falcon Namur	7,00
Maredsous whisky single malt bio	11,00
Rhum de Namur au Biétrumé	9,00
Limoncello Radermacher	6,00
□ Irish coffee □ Chouffe coffee □ Café ardennais	11,00

ENTRÉES

Joue de veau façon osso bucco légumes croquants pecorino pâtes fraîches	23
Filet de maquereaux tartare de betteraves tarama graines de moutarde	18
Croquettes de marcassin crème butternut champignons de hêtre en pickles noix	19
Oeuf 63° mousseline panais foie gras de canard croûtons de brioche	18

PLATS

Côtes de marcassin oignons & dattes jus réduit légumes d'automne millefeuille pdt & céleris rave	32
Filet de biche chou rouge braisé texture de choux pomme Amandines sauce grand veneur	36
Filet de poulet ardennais comme un vol-au-vent ris de veau lard confit croûte feuilletée champignons riz gourmand	29
Dos de cabillaud chou chinois coppa pdt grenailles navets glacés sauce mousseline	34

DESSERTS

Dame noire chocolat chaud textures de cerises	14
Sabayon limoncello amaretti sorbet orange sanguine	16
Crème brûlée vanille fève tonka	12
Ananas flambé rhum de Namur vinaigrette fruits de la passion glace yaourt	14

SUGGESTIONS

Planche de fromages pain maison chutney fruits exotiques	16
Côte à l'os Eifel pour 2 frites fraîches légumes d'automne sauce bordelaise & beurre maître d'hôtel	48 pp



VOORGERECHTEN

Kalfswangen osso bucco wijze krokante groentjes pecorino verse pasta	23
Makreelfilet tartaar van bietjes tarama & mosterdzaatjes	18
Everzwijn kroketjes butternut crème pickles van beukenzwam noten	19
Ei 63° pastinaak mousseline foie gras van eend brioche croutons	18

HOOFDGERECHTEN

Everzwijnkoteletjes gestoofde ui & dadels jus herfstgroenten aardappel gratin en selder	32
Hinde filet gestoofde rode kool à l'orange kool textuur amandelkroketjes	36
Ardeense kipfilet zoals een vol-au-vent kalfszwezerik gekonfijt spek bladerdeeg champignons groentenrijst	29
Kabeljauwrug Chinese kool coppa krieltjes geglaceerde meiraapjes mousselinesaus	34

NAGERECHTEN

Dame noire warme chocoladesaus kers textuur	14
Sabayon limoncello amaretti bloedsinaasappel sorbet	16
Crème brûlée vanille tonka boon	12
Geflambeerde ananas rhum de Namur passievruchten vinaigrette yoghurt ijs	14

SUGGESTIES

Kaasplankje huisgemaakt brood chutney van exotisch fruit	16
Côte à l'os Eifel voor 2 verse frietjes herfstgroenten bordelaise saus & hofmeesterboter	48 pp



Onze **aperitief** suggesties:

Gin Maison Pal'Ange + Royal Bliss tonic	14,00
Aperitief van het huis (wodka 1836, Bitter 694, royal bliss pink)	14,00
Champagne Pol Roger réserve	15,00
Negroni (Gin Maison Pal'Ange, Bitter 694, rode Martini)	14,00
Picon vin blanc	8,00
Pastis Ardent bio Belge	8,00
Mocktail van het huis (Nona ginger, appelsap, caramel, citroensap)	12,00

Onze **wijnen op glas** suggesties:

<i>Wit:</i>	Ca' Di Rajo, Venezia DOC 100% Pinot Grigio	5,50
	Rully, Domaine du Four Bassot, Bourgogne Chardonnay	11,00
	Colombelle moëlleux, Côtes de Gascogne Gros Manseng	5,50
<i>Rosé:</i>	La Cour des Dames, Pays d'Oc Grenache	5,00
<i>Rood:</i>	Maison Plantevin, Côtes du Rhône Grenache - Syrah - ...	6,00
	Zabu, Sicile Nero d'Avola	5,50
	Chianti Colli Senesi, Italië 90% Sangiovese	6,50

Onze **bieren op vat** suggesties:

La Chouffe blond – Brouwerij Moortgat - 25cl - 8°	5,00
Durboyse blond – Brouwerij Minne - 25cl - 6,5°	5,00
Petite Durbuy - Brouwerij Durbuy - 20cl – 4,8°	3,50
Liefmans "on the rocks" – Brouwerij Moortgat - 25cl - 3,8°	4,50

Onze **digestief** suggesties:

Poire-cognac Falcon Namur	7,00
Maredsous whisky single malt bio	11,00
Rhum de Namur au Biétrumé	9,00
Limoncello Radermacher	6,00
☐ Irish coffee ☐ Chouffe coffee ☐ Café ardennais	11,00

BULLES - BUBBELS

Cava Vinyet brut | Macabeo, xarello & parellada | € 34 (verre / glas : € 6,00)

Ce cava brille d'un blanc pâle, avec des bulles très fines et persistantes. Il affiche un excellent ensemble aromatique et présente une bouche très élégante.
Deze cava straalt bleekwit, met zeer fijne en aanhoudende belletjes. Hij vertoont een uitstekend aromatisch ensemble en presenteert een zeer elegante smaak.

Champagne Pol Roger réserve - brut | pinot noir, pinot meunier, chardonnay | € 85 (37 cl = € 49) (verre / glas : € 15,00)

Le Brut Réserve est un champagne prestigieux à la longue finale paradisiaque. Le Brut Réserve vieillit en cave encore quatre ans après la vinification. Il en résulte un Champagne équilibré et complexe aux notes florales et fruitées.
Brut Réserve is een prestigieuze champagne met een hemels lange afdronk. De Brut Réserve rijpt na vinificatie nog vier jaar in de kelders. Dit leidt tot een gebalanceerde en complexe Champagne met florale en fruitige tonen.

BLANC - WIT

Ca' Di Rajo, Venezia DOC | 100% Pinot Grigio | € 32 (verre / glas : € 5,50)

Arômes de fruits exotiques, abricots et fleur d'oranger. Dégustez ce vin blanc sec à l'apéritif ou avec nos entrées/plats.
Aroma's van tropisch fruit, citrus, abrikoos en oranjebloesem. Geniet van deze droge witte wijn als aperitief of bij onze voor- & hoofdgerechten.

Eclat d'Ambre, Domaine Baltenweck, Alsace | Pinot Blanc | € 38

Vin blanc sec aux arômes de fruits à noyaux avec une pointe de vanille. Couleur ambrée.
Droge witte wijn met aroma's van steenvruchten en een vleugje vanille. Amberkleurig.

Domaine Vins Des Cinq XXV, Belgique - Couthuin | Chardonnay | € 46

Arômes fruités avec touches de fleurs blanches et frangipane. L'équilibre est soutenu par une acidité vivifiante et une délicate touche citronnée.
Fruitige aroma's met vleugje witte bloemen & frangipane. De balans wordt ondersteund door een verkwikkende zuurtegraad en een delicate citroenachtige toets.

Rully « En Varot - Vieilles Vignes » – Domaine du Four Bassot, Bourgogne | Chardonnay | € 48 (37 cl = € 35) (verre / glas : € 11,00)

Une merveille, arômes subtils de fleurs blanches et pêches. Fraîcheur, belle longueur en bouche. Vinifié en fûts de chêne.
Aroma's van witte bloemen en wit fruit. Fris, gespannen en aanhoudende afdronk. Gevinifieerd op eikenhouten vaten.

Sancerre - Domaine Christian Salmon - Cuvée vieilles vignes | Sauvignon blanc | € 45

Au nez des arômes intenses de fraîcheur, de fruité, mais aussi d'harmonie avec la minéralité. En bouche des notes d'agrumes émergent.
In de neus intense aroma's van frisheid, fruitigheid, maar ook harmonisch met mineraliteit. In de mond komen tonen van citrus naar voren.

Les Hautes de Barville **Chateauneuf-du-pape** | Grenache Blanc - Clairette - Roussanne - Bourboulenc | € 49

Rond et élégant avec longueur, gras et complexité aromatique sur les fruits jaunes mûrs, les fleurs et les agrumes.
Rond en elegant met diepgang, vet en aromatische complexiteit op rijp geel fruit, bloemen en citrusvruchten.

Colombelle Charmes moëlleux, Côtes de Gascogne | Gros Manseng | € 33 (verre / glas : € 5,50)

Le nez exhale des notes d'agrumes et de fruits exotiques, ainsi qu'une pointe minérale. La bouche est vive, nette et élégante.
De neus van deze dessertwijn ademt tonen van citrus en exotisch fruit, evenals een minerale hint. De smaak is levendig, schoon en elegant.

ROSÉ

La Cour des Dames, Pays d'Oc | Grenache | € 29 (verre / glas : € 5,00)

Belle couleur rose clair et parfum fruité merveilleusement frais avec de la fraise et de la framboise.
Mooi lichtroze van kleur en heerlijk frisfruitig van geur met aardbei en framboos.

Tattoo, Rioja | 70% Grenache rouge 30% Viura blanc | € 29

Ce vin possède une intensité aromatique très florale et son goût est légèrement acide.
Deze wijn heeft een zeer bloemige aromatische intensiteit en de smaak is licht zuur.

ROUGE - ROOD

La Cour des Dames, Pays d'Oc | Pinot Noir | € 33

Rouge vif, juteux et frais avec des fruits rouges épicés et un soupçon de chêne dans l'arôme. Le goût est excitant et aromatique dans l'arrière-goût.
Helderrode, sappige en fris met pittig rood fruit en een vleugje eikenhout in het aroma. De smaak is opwekkend, doordrinkbaar en aromatisch in afdrank.

Zabu, Sicile | Nero d'Avola | € 32 (verre / glas : € 5,50)

Intense avec des notes d'herbes aromatiques, de fruits rouges et de notes florales. Chaleureux, bonne longueur, avec des retours de fleurs forestières.
Intens met tonen van aromatische kruiden, rood fruit en florale tonen. Warm, goede afdrank, met een rappel aan bosbloem.

Herade Dos Coteis, Alentejano, Portugal | Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional | € 29

Vin jeune, rouge vif avec un arôme fruité et intense et une légère touche florale. Le goût est moyennement corsé, souligné par des saveurs de baies.
Jonge, helderrode wijn met een fruitig en intens aroma en een licht bloemige toets. De smaak is medium-body, geaccentueerd door bessenaroma's.

Cuvée des Anges, Ventoux | Syrah - Grenache | € 34

Le nez présente des notes de fruit rouges et de toasts. La bouche est équilibrée entre arômes de fruits frais et de vanille.
De neus heeft tonen van rood fruit en toast. De smaak is evenwichtig met aroma's van vers fruit en vanille.

Maison Plantevin, Côtes du Rhône | Grenache - Syrah - Carignan - Cinsault | € 32 (verre / glas : € 6,00)

Ce vin bio est très fruité. On y retrouve des notes fruits cuits et confiturés. Fruits des bois. C'est un vin avec un bon équilibre. Les tanins sont fins et ronds.
Deze biologische wijn is zeer fruitig. Hij heeft tonen van gekookt en jam-achtig fruit. Het is een goed uitgebalanceerde wijn. De tannines zijn fijn en rond.

Morgon « La Ballofière » Domaine Jean-Paul Dubost, Cru du Beaujolais | Gamay | € 41

Vin soyeux aux arômes de fruits rouges (framboise, fraise). Vinifié 'à la bourguignonne' en futs de chêne. Mise en bouteille sans filtration.
Rond in de mond met aroma's van rood fruit (framboos & aardbei). Gevinifieerd in eikenhouten vaten, gebotteld zonder filtrage.

Bodegas LAN « Reserva » Rioja Alta, Espagne | Tempranillo | € 39

Vin délicieux à la robe rouge foncé, arômes fruités en combinaison avec des nuances de vanille et épices. En bouche, un vin structuré !
Heerlijke wijn, diep granaat rode kleur, fruitige aroma's met tonen van vanille & specerijen. In de mond een volle wijn, vlezig met structuur.

Chianti Colli Senesi, Italië | 90% Sangiovese 10% Colorino, Merlot, Canaiolo | € 39 (verre / glas : € 6,50)

Harmonieux et légèrement tannique, il se marie bien avec les plats traditionnels toscans, les viandes grillées, les viandes blanches et fromages affinés.
Harmonieus en licht tanninerijk, past goed bij traditionele Toscaanse gerechten, gegrild vlees, wit vlees en gerijpte kazen.

Château La Rose Brisson, **Saint-Emilion Grand Cru**, Bordeaux | 85% Merlot & 15% Cabernet Sauvignon | € 47 (37 cl = € 32)

Petit domaine entouré des meilleurs crus classés! Elevage 18m en barriques dans la plus vieille cave de St-Emilion. A conseiller avec nos viandes.
Klein domein omgeven door Grands Crus. 18m veroudering op vat, in de oudste wijnkelder van St-Emilion. Schitterend bij vleesgerechten !

Domaine Baltenweck, Rouge Barrique, Alsace | Pinot Noir | € 47

Nez rappelant la cerise avec des notes épicées. Bouche très fraîche avec une légère rondeur que la barrique procure.
Neus die doet denken aan kersen met kruidige tonen. Zeer fris mondgevoel met een lichte ronding door het eikenhouten vat.

Château Tour St Fort, **St-Estèphe** Cru Bourgeois, Médoc-Bordeaux | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot | € 47 (37cl = € 32)

Vin de Bordeaux puissant, arômes de mûrs et une touche noble de boisé. Dégustez ce grand vin du Médoc avec e.a. une pièce de boeuf.
Krachtige klassieke evenwichtige Bordeaux, aroma's van braambes, cassis en een vleugje eikenhout. Aan te bevelen bij o.a. rundsvlees.

Domaine Duclaux **Chateauneuf-du-pape**, Vallée du Rhône | Grenache, Mourvèdre | € 53

L'un des plus anciens domaines de Chateauneuf et l'un des plus petits ! La particularité de ce vin est son pourcentage élevé de cépages Mourvèdre, issus de très vieilles vignes. Vin rouge ferme au parfum de myrtille et de cuir. Idéal avec les viandes rouges et le gros gibier.
Een van de oudste domeinen van Chateauneuf en een van de kleinste! Het unieke van deze wijn is zijn hoge percentage aan Mourvèdre druiven, afkomstig van zeer oude stokken. Stevige, naar bosbessen en leder geurende rode wijn. Ideaal bij rood vlees en groot wild.

Barolo Le Strette, Piemonte, Italië | Nebbiolo | € 68

Le roi des vins! Vin rouge corsé & puissant malgré un long élevage en barriques (36m). Mise en bouteille non filtrée. Superbe avec viande rouge.
De koning der wijnen! Stoere, krachtige rode wijn ondanks de lange houtrijping (36 maand). Ongefilterd gebotteld. Schitterend bij rood vlees.

Prix tva et service inclus / Prijs btw en service inbegrepen.

AU FUT - VAN 'T VAT

Stella Artois	25cl	5,2°	€ 3.50
La Chouffe	25cl	8°	€ 5.00
Durboyse blonde	25cl	6,5°	€ 5.00
Petite Durbuy	20cl	4,8°	€ 3.50
Liefmans "on the rocks"	25cl	3,8°	€ 4.50

BIÈRES BOUTEILLES - BIEREN OP FLES

Chouffe cherry	33cl	8°	€ 5.50
Duvel	33cl	8,5°	€ 5.50
Durbuy Z blonde	33cl	6,8°	€ 7.00
Chimay Bleue	33cl	9°	€ 5.50
Orval (jeune/jong - vieilli/oud)	33cl	6,2°	€ 6.00
Rochefort 8	33cl	9,2°	€ 5.50
Westmalle triple	33cl	9,5°	€ 5.50

BIÈRE DU MOIS - BIER VAN DE MAAND

Chimay Triple	33cl	8°	€ 5.50
---------------	------	----	--------

APERERO

Aperitivo 694 bitter	€ 7.00
Campari bitter	€ 6.00
Cava	€ 6.00
Champagne Pol Roger réserve	€ 15.00
Kirr (Royal)	€ 7.00
Martini blanc/wit - rouge/rood	€ 6.00
Maison (wodka 1836, Bitter 694, royal bliss pink)	€ 14.00
Picon vin blanc	€ 8.00
Pineau des Charentes	€ 6.00
Porto Sandeman rouge - rood	€ 6.00
Pastis Ardent bio Belge	€ 8.00
Ricard	€ 6.00

SANS ALCOOL - ZONDER ALCOHOL

Tropical Funny Orange	€ 6.00
Mojito Funny Sprite	€ 6.00
Botaniets 0%	€ 11.00
Nona Apérol Spritz	€ 10.00
Stella 0,0%	25cl 0° € 3.00
Liefmans "on the rocks" 0,0%	25cl 0° € 4.50
Chouffe 0,4%	33cl 0,4° € 5.50

MOCKTAIL DU MOIS - VAN DE MAAND

Nona gingembre (+ jus pomme + citron + caramel)	€ 12.00
---	---------

RUM

Bacardi White	4cl	€ 6.00
Bacardi Black	4cl	€ 6.00
Rhum de Namur au Biétrumé	4cl	€ 9.00

WHISKY

J&B	4cl	€ 6.00
The Macallan double cask 12y	4cl	€ 15.00
Maredsous single malt bio	4cl	€ 11.00
Belgian Owl Identité	4cl	€ 14.00
Lambertus Single Malt	4cl	€ 10.00

GIN

Maison Pal'Ange	€ 11.00
1836 Radermacher Pink Version	€ 9.00
Arduenna organic	€ 11.00
Botaniets 0%	€ 11.00

Eventuels accompagnements (voir softs) à rajouter. Prix tva et service inclus.

CARTE JOURNÉE (12h-18h)

Lasagne de joue de porc	€ 22
Pinsa mozzarella, pesto, cobourg	€ 14
Mini-croquettes ("Etienne et ses croquettes"): 3 x fromage & 3 x chorizo	€ 22
Planche du terroir pour 2: charcuterie & fromages de chez nous	€ 35
Chips bio reBEL 125gr paprika	€ 5.5
Glace ("Ferme Délices et Malices"): vanille / caramel beurre salé / chocolat / fraise chantilly	€ 3/b
Tartelette au deux citrons + glace vanille	€ 15

SOFTS

Coca-Cola (zero)	20cl	€ 3.00
Fanta Orange	20cl	€ 3.00
Sprite	20cl	€ 3.00
Minute Maid orange - sinaasappel	20cl	€ 3.00
Minute Maid pomme (cerise) - appel (kers)	20cl	€ 3.00
Fever Tree Mediterranean tonic	20cl	€ 4.00
Royal Bliss tonic / bitter lemon	20cl	€ 3.00
Fuze Tea sparkling lemon / peach	20cl	€ 3.00
Chaudfontaine plate / pétillante - bruisend	25cl	€ 3.00
Chaudfontaine plate / pétillante - bruisend	50cl	€ 6.00

BOISSONS CHAUDES - WARME DRANKEN

Café/Koffie - Déca - Espresso	€ 3.00
Cappuccino	€ 4.00
Latte macchiato	€ 4.00
Thé Lipton	€ 3.00
Thé menthe fraîche - Verse muntthee	€ 4.50
Chocolat chaud - Warme chocolademelk	€ 3.00
Café Ardennais	€ 11.00
Chouffe coffee	€ 11.00
Irish coffee	€ 11.00

COCKTAILS

Mojito	€ 11.00
Cuba Libre	€ 11.00
Aperol Spritz	€ 10.00
Negroni (Gin Maison Pal'Ange, Bitter 694, Martini rouge)	€ 14.00
Lillet Tonic rosé + tonic	€ 8.00
Maison (Bitter 694, cointreau, jus citron, eau pétillante)	€ 14.00

VINS AU VERRE - WIJN PER GLAS

Blanc - Wit:	
Ca' Di Rajo, Venezia Pinot Grigio	€ 5.50
Rully, Bourgogne Chardonnay	€ 11.00
Colombelle Moëlleux, Côtes de Gascogne	€ 5.50
Rosé:	
La Cour des Dames, Pays d'Oc Grenache	€ 5.00
Rouge - Rood:	
Plantevin, Côtes du Rhône Grenache, Syrah, ...	€ 6.00
Zabu, Sicile Nero d'Avola	€ 5.50
Chianti Colli Senesi 90% Sangiovese	€ 6.50

DIGESTIFS

Amaretto di Saronno	5cl	€ 6.00
Baileys	5cl	€ 6.00
Calvados Busnel VSOP	4cl	€ 7.00
Cognac Remy Martin VSOP	4cl	€ 11.00
Cointreau	5cl	€ 6.00
Grappa Cellini oro	4cl	€ 7.00
Limoncello Radermacher	5cl	€ 6.00
Poire-cognac Falcon Namur	5cl	€ 7.00

Eventuele softs zijn toe te voegen. Prijs btw en service inbegrepen.

DAGKAART (12u-18u)

Lasagne met varkenswangetjes	€ 22
Pinsa mozzarella, pesto, cobourg	€ 14
Mini-kroketten ("Etienne et ses croquettes"): 3 x kaas & 3 x chorizo	€ 22
Planche du terroir voor 2: charcuterie & kazen van bij ons	€ 35
Chips bio reBEL 125gr paprika	€ 5.5
Ijs ("Boerderij Délices et Malices"): vanille / gezouten karamel / chocolade / aardbei slagroom	€ 3/b
Citroentaartje + vanille ijs	€ 15