



*Maison Pal Ange*  
HOTEL & RESTAURANT DURBUY

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) | Délices & Malices, Bomal (8 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 signature tonic	14,50
Apéritif Maison (gin MP, jus citron, sirop de sucre, cava brut)	14,00
Esprit de Famille (vin effervescent rosé belge) Domaine Vins des Cinq	9,00
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	6,00
	Montbiset, Languedoc-Roussillon   Chardonnay	6,50
	Colombelle moëlleux, Côtes de Gascogne   Gros Manseng	6,00
<i>Rosé:</i>	Tattoo, Rioja   70% Grenache rouge 30% Viura blanc	6,00
<i>Rouge:</i>	Cuvée des Anges, Ventoux   90% Syrah - 10% Grenache	6,50
	Zabu, Sicile   Nero d'Avola	6,00
	Bodegas LAN « Reserva » Rioja Alta, Espagne   Tempranillo	7,50

### Nos suggestions de bières au fût:

La Chouffe blonde – Brasserie Moortgat - 25cl - 8°	5,00
Durboise blonde – Brasserie Minne - 25cl - 6,5°	5,00
Petite Durbuy - Brasserie Durbuy - 20cl – 4,8°	3,50
Stella Artois – Brasserie Inbev - 25cl - 5,2°	3,50

### Nos suggestions de digestifs (belge):

Macaya Belgian chocolate cream	6,00
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

## Menu 3 services € 55

choix parmi les 4 entrées, 4 plats et 5 desserts

+ Entremet "trou normand": sorbet yaourt | fruits de la passion | gin MP : + € 8

### ENTRÉES

Gamba géante   fazzoletti   tomates confites   coriandre   pignons de pin   ail frit	19
Filet de sériole   artichauts   citrons confits   concombres   focaccia à la tomate	21
Nage d'asperges   crevettes grises   gnocchis aux herbes fraîches	20
Ris de veau   beurre aux câpres & anchois   pois frais   mille-feuille de pdt	22

### PLATS

Carré de veau chimichurri   courgette grillée   polenta parmesan	36
Filet d'agneau rôti à la sarriette pulpe d'aubergines   légumes du moment   pdt confites   jus de viande corsé	36
Côtes de cochon de lait sauce Blackwell   légumes de saison   croquettes pdt estragon	34
Turbot sur os (+ € 4) risotto truffé   céleris rave confit   navet   jus façon blanquette de veau	39

### DESSERTS

Dame blanche   glace vanille   chocolat chaud	14
Sabayon   prosecco rosé   sorbet prosecco & pêche	16
Riz au lait   éclats de cookies & caramel beurre salé	12
Fondant au chocolat noir   mangue   glace vanille	14
Planche de fromages (+ € 4)   pain maison   condiments	18

### SUGGESTION

Côte à l'os Eifel pour 2 frites à la graisse de bœuf   légumes chauds   salade mixte   sauce archiduc	48 pp
--	-------

## 3 gangen menu € 55

keuze tussen de 4 voor-, 4 hoofd- en 5 nagerechten

Tussengerecht "trou normand": yoghurt sorbet | passievrucht | gin MP : + € 8

### VOORGERECHTEN

Reuze gamba   fazzoletti   zongedroogde tomaten   koriander   gebakken knoflook	19
Kingfishfilet   artisjokken   ingemaakte citroenen   komkommers   tomatenfocaccia	21
Asperges in bouillon   grijze garnalen   gnocchi met verse kruiden	20
Kalfszwezerik   kappertjes- en ansjovisboter   verse erwten   aardappelmillefeuille	22

### HOOFDGERECHTEN

<b>Kalfscarré</b> chimichurri   gegrilde courgette   polenta parmezaan	36
<b>Lamsfilet gebraden in bonenkruid</b> auberginepuree   seizoensgroenten   gekonfijte aardappelen   rijke vleessaus	36
<b>Speenvarken koteletjes</b> blackwellsaus   seizoensgroenten   dragon aardappelkroketjes   gerookte paprika	34
<b>Tarbot op het bot (+ €4)</b> truffelrisotto   gekonfijte knolselderij   raap   kalfsblanquette-wijze jus	39

### NAGERECHTEN

Dame Blanche   vanille ijs   warme chocolademelk	14
Sabayon   rosé prosecco   prosecco & perziksorbet	16
Rijstpap   crumble van cookies & gezouten boterkaramel	12
Pure chocoladefondant   mango   vanille ijs	14
Kaasplankje (+ € 4)   huisgemaakt brood   garnituren	18

### SUGGESTIE

<b>Côte à l'os Eifel voor 2</b> frietjes gebakken in rundvet   warme groentjes   slaatje   archiducsaus	48 pp
--	-------

Onze **aperitief** suggesties:

Gin Maison Pal'Ange + Royal Bliss signature tonic	14,50
Aperitief van het huis (gin MP, citroensap, suikersiroop, cava brut)	14,00
Esprit de Famille (Belgische mousserende rosé) Domaine Vins des Cinq	9,00
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	6,00
	Montbiset, Languedoc-Roussillon   Chardonnay	6,50
	Colombelle moëlleux, Côtes de Gascogne   Gros Manseng	6,00
<i>Rosé:</i>	Tattoo, Rioja   70% Grenache rouge 30% Viura blanc	6,00
<i>Rood:</i>	Cuvée des Anges, Ventoux   90% Syrah - 10% Grenache	6,50
	Zabu, Sicile   Nero d'Avola	6,00
	Bodegas LAN « Reserva » Rioja Alta, Spanje   Tempranillo	7,50

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
Stella Artois – Brouwerij Inbev - 25cl - 5,2°	3,50

Onze (Belgische) **digestief** suggesties:

Macaya Belgian chocolate cream	6,00
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



## MENU VEGETARIEN € 49

Entrée: croquettes quinoa | crème de panais | betteraves & huile de noix

Plat: burger végété | fregola sarda | aubergines | légumes du moment | béarnaise

Dessert: au choix

## VEGETARISCH MENU € 49

Voorgerecht: quinoa kroketjes | pastinaakcrème | bieten- en walnotenolie

Hoofdgerecht: vege burger | fregola sarda | aubergines | seizoensgroenten | béarnaise

Dessert: naar keuze



## CARTE ENFANTS

Croquette de fromage | compote | frites | 1 pc 12 € | 2 pc 18€

Fishstick | salade | frites | 14 €

Hamburger de pur boeuf | fromage | salade | ketchup | 18 €

~

Glace: vanille / caramel beurre salé / chocolat | + chantilly | € 3/b

Nos plats enfants sont composés uniquement avec des produits maison et locaux provenant entre autre des fournisseurs suivants: La ferme de Florian et Sophie, Septon (Durbuy) – 10 m  
Etienne et ses croquettes, Heyd (Durbuy) - 14 km |  
La ferme « Délices et Malices » Bomal-sur-Ourthe (Durbuy) - 9 km | ...



## KINDERGERECHTEN

Kaaskroket | appelmoes | frietjes | 1st 12 € | 2st 18 €

Fishstick | slaatje | frietjes | 14 €

Hamburger puur rund | kaas | sla | ketchup | 18 €

~

Ijs: vanille / gezouten karamel / chocolade | + slagroom | € 3/b

Nos plats enfants sont composés uniquement avec des produits maison et locaux provenant entre autre des fournisseurs suivants: La ferme de Florian et Sophie, Septon (Durbuy) – 10 m  
Etienne et ses croquettes, Heyd (Durbuy) - 14 km |  
La ferme « Délices et Malices » Bomal-sur-Ourthe (Durbuy) - 9 km | ...



*Maison Pal'Ange*  
HOTEL & RESTAURANT DURBUY

We only offer homemade preparations and work exclusively with fresh ingredients and favor local products from e.g. following suppliers :: 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) | ...

Price VAT and service included. Do not hesitate to ask for information about allergens or a vegetarian proposal.

Wir servieren ausschließlich hausgemachte Gerichte mit frischen Zutaten und vorzugsweise regionalen Produkten von folgenden Lieferanten: 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) | ...  
Preise inkl. MwSt. und Service. Zögern Sie nicht, Informationen zu Allergenen einzuholen oder vegetarischen Vorschläge.

### Our **aperitif** suggestions:

Gin Maison Pal'Ange + Royal Bliss signature tonic	14,50
Aperitif Maison (gin MP, lemon juice, sugar syrup, cava brut)	14,00
Esprit de Famille (Belgian sparkling rosé wine) Domaine Vins des Cinq	9,00
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 ginger, apple juice, caramel, lemon juice)	12,00

### Our **wine** suggestions by the glass:

<i>White:</i>	Ca' Di Rajo, Venezia DOC   100% Pinot Grigio	6,00
	Montbiset, Languedoc-Roussillon   Chardonnay	6,50
	Colombelle moëlleux, Côtes de Gascogne   Gros Manseng	6,00
<i>Rosé:</i>	Tattoo, Rioja   70% Grenache rouge 30% Viura blanc	6,00
<i>Red:</i>	Cuvée des Anges, Ventoux   90% Syrah - 10% Grenache	6,50
	Zabu, Sicile   Nero d'Avola	6,00
	Bodegas LAN « Reserva » Rioja Alta, Espagne   Tempranillo	7,50

### Our suggestions for draft **beers**:

La Chouffe blonde – Brewery Moortgat - 25cl - 8°	5,00
Durboise blonde – Brewery Minne - 25cl - 6,5°	5,00
Petite Durbuy - Brewery Durbuy - 20cl – 4,8°	3,50
Stella Artois – Brewery Inbev - 25cl - 5,2°	3,50

### Our suggestions for **digestifs**:

Macaya Belgian chocolate cream	6,00
Maredsous whisky single malt bio	11,00
Rhum de Namur au Biétrumé	9,00
Limoncello Radermacher	6,00
<input type="checkbox"/> Irish coffee <input type="checkbox"/> Chouffe coffee <input type="checkbox"/> Café ardennais	11,00

### 3 course menu € 55

choice between 4 starters, 4 main courses and 5 desserts  
+ Entremet : "trou normand": yogurt sorbet | passion fruit | gin MP: + € 8

## STARTERS

<b>Giant prawn</b>   fazzoletti   sun-dried tomatoes   coriander   fried garlic	19
<b>Kingfish fillet</b>   artichokes   preserved lemons   cucumbers   tomato focaccia	21
<b>Asparagus in broth</b>   grey prawns   gnocchi with fresh herbs	20
<b>Veal sweetbreads</b>   caper and anchovy butter   fresh peas   potato millefeuille	22

## MAIN COURSES

<b>Veal rack</b> chimichurri   grilled courgette   polenta parmesan	36
<b>Lamb fillet roasted in savory</b> aubergine purée   seasonal vegetables   confit potatoes   rich meat sauce	36
<b>Suckling pig cutlets</b> blackwell sauce   seasonal vegetables   dragon potato croquettes	34
<b>Turbot on the bone</b> (+ €4) truffle risotto   celeriac confit   turnip   veal blanquette-style jus	39

## DESSERTS

<b>Dame Blanche</b>   vanilla ice cream   hot chocolate	14
<b>Sabayon</b>   rosé prosecco   prosecco & peach sorbet	16
<b>Rice pudding</b>   cookie crumble & salted butter caramel	12
<b>Dark chocolate fondant</b>   mango   vanilla ice cream	14
<b>Cheese board</b> (+ €4)   homemade bread   garnishes	18

## SUGGESTION

<b>Côte à l'os Eifel for 2</b> fries fried in beef fat   warm vegetables   salad   Archiduc sauce	48 pp
--	-------

## 3-Gänge-Menü € 55

Auswahl zwischen 4 Vorspeisen, 4 Hauptgerichten und 5 Desserts  
+ Entremet : „Trou Normand“: Joghurtsorbet | Passionsfrucht | Gin MP: + 8 €

### VORSPEISEN

<b>Riesengarnele</b>   Fazzoletti   sonnengetrocknete Tomaten   Koriander   gebratener Knoblauch	19
<b>Königsmakrele-Filet</b>   Artischocken   eingelegte Zitronen   Gurken   Tomaten-Focaccia	21
<b>Spargel in Brühe</b>   Nordseekrabben   Gnocchi mit frischen Kräutern	20
<b>Kalbsbries</b>   Kapern-Sardellen-Butter   frische Erbsen   Kartoffel-Millefeuille	22

### HAUPTGERICHTE

#### Kalbsrücken

Chimichurri | gegrillte Zucchini | Polenta Parmesan 36

#### Lammfilet in herzhafter Sauce gebraten

Auberginenpüree | Saisongemüse | Kartoffelconfit | kräftige Fleischsauce 36

#### Spanferkelkoteletts

Blackwell-Sauce | Saisongemüse | Estragon-Kartoffelkroketten | geräuchertes Paprikapulver 34

#### Steinbutt am Knochen (+ 4 €)

Trüffelrisotto | Sellerieconfit | Steckrübe | Kalbsjus nach Blanquette-Art 39

### DESSERTS

**Dame Blanche** | Vanilleeis | Heiße Schokolade 14

**Sabayon** | Rosé-Prosecco | Prosecco-Pfirsichsorbet 16

**Milchreis** | Keksstreusel & gesalzene Butterkaramell 12

**Schokoladenfondant** | Mango | Vanilleeis 14

**Käseplatte (+ 4 €)** | Hausgemachtes Brot | Garnierung 18

### VORSCHLAG

#### Côte à l'os Eifel für 2

in Rinderfett frittierte Pommes | warmes Gemüse | Salat | Archiduc-Sauce 48 pP

### Unsere **Aperitif**-Empfehlungen:

Gin Maison Pal'Ange + Royal Bliss signature tonic	14,50
Aperitif des Hauses (gin MP, Zitronensaft, Zuckersirup, cava brut)	14,00
Esprit de Famille (Belgischer Rosé-Schaumwein) Domaine Vins des Cinq	9,00
Negroni (Gin Maison Pal'Ange, Bitter 694, rote Martini)	14,00
Picon vin blanc	8,00
Pastis Ardent bio Belge	8,00
Mocktail des Hauses (Nona Ingwer, Apfelsaft, Karamell, Zitronensaft)	12,00

### Unsere **Wein**empfehlungen im Glas:

<i>Weiß:</i>	Ca' Di Rajo, Venezia DOC   100% Pinot Grigio	6,00
	Montbiset, Languedoc-Roussillon   Chardonnay	6,50
	Colombelle moëlleux, Côtes de Gascogne   Gros Manseng	6,00
<i>Rosé:</i>	Tattoo, Rioja   70% Grenache rouge 30% Viura blanc	6,00
<i>Rot:</i>	Cuvée des Anges, Ventoux   90% Syrah - 10% Grenache	6,50
	Zabu, Sicile   Nero d'Avola	6,00
	Bodegas LAN « Reserva » Rioja Alta, Espagne   Tempranillo	7,50

### Unsere **Fassbier**-Empfehlungen:

La Chouffe blond – Brauerei Moortgat - 25cl - 8°	5,00
Durboise blond – Brauerei Minne - 25cl - 6,5°	5,00
Petite Durbuy - Brauerei Durbuy - 20cl – 4,8°	3,50
Stella Artois – Brauerei Inbev - 25cl - 5,2°	3,50

### Unsere **Digestif**-Empfehlungen:

Macaya Belgian chocolate cream	6,00
Maredsous whisky single malt bio	11,00
Rhum de Namur au Biétrumé	9,00
Limoncello Radermacher	6,00
<input type="checkbox"/> Irish coffee <input type="checkbox"/> Chouffe coffee <input type="checkbox"/> Café ardennais	11,00



## **VEGETARIAN MENU € 49**

Starter: quinoa croquettes | parsnip cream | beetroot & walnut oil  
Main course: veggie burger | fregola sarda | eggplant | seasonal vegetables | béarnaise  
Dessert: Choice of dessert

## **VEGETARISCHES MENÜ € 49**

Vorspeise: Quinoa-Kroketten | Pastinakencreme | Rote-Bete-Walnussöl  
Hauptgericht: Veggie-Burger | Fregola Sarda | Auberginen | Saisongemüse | Béarnaise  
Dessert: Ihrer Wahl