

Menu 3 services € 55

choix parmi les 4 entrées, 4 plats et 4 desserts

+ Entremet "trou normand": sorbet orange sanguine | gin MP : + € 8

ENTRÉES

Croquette cabillaud & crevettes citron quinoa aux herbes du jardin persil frit	19
Tataki de boeuf coulis roquette pignons torréfiés crumble parmesan ail noir	21
Filet de dorade royale salsa de tomates mayo avocat poudre olives noires	20
Carpaccio langoustines fenouil & pomme vinaigrette yuzu gel poivre rose (+ € 3)	22

PLATS

Filet pur de boeuf en croûte de poivres (+ € 4)	
mesclun de salades frites à la graisse de boeuf sauce choron	42
Dos de cabillaud	
meunière caponata sicilienne riz gourmand au 'nduja	36
Filet de poulet jaune Ardennais	
estragon pommes de terre grenaille légumes de saison jus de volaille au miso	32
Entrecôte de veau grillé	
crème de maïs poivrons pressé de pdt au paprika jus de veau réduit	38

DESSERTS

Soupe fruits rouges & baies noirs crème isigny crumble amandes et poivre sichuan	14
Sabayon limoncello belge sorbet prosecco & pêche	16
Coupe colonel sorbet citrons vodka belge agrumes huile herbacée	14
Crème brûlée vanille bourbon	12

SUGGESTION

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

3 gangen menu € 55

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

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

VOORGERECHTEN

Kabeljauw- en garnalenkroket citroen quinoa & tuinkruiden gefrituurde peterselie	19
Rundvlees tataki rucolacoulis pijnboompitten parmezaanse kaas zwarte knoflook	18
Goudbrasemfilet tomatensalsa avocado mayo zwarte olijvenpoeder	19
Langoustine carpaccio venkel & appel yuzu vinaigrette roze pepergel (+ € 3)	22

HOOFDGERECHTEN

Filet pur van rund in een peperkorst (+ € 4)	42
gemengde salade frietjes gebakken in rundvet choronsaus	
Kabeljauwrug	36
meunière Siciliaanse caponata gourmetrijst met 'nduja	
Ardeense maïskipfilet	32
dragon krieltjes seizoensgroenten gevogeltejus met miso	
Gegrilde kalfsentrecôte	38
maïscrème paprika aardappelterrine met paprika ingekookte kalfsjus	

NAGERECHTEN

Rode vruchten & zwarte bessensoep Isigny-crème amandel- & sichuancrumble	14
Sabayon Belgische limoncello prosecco & perziksorbet	16
Coupe colonel citroensorbet Belgische wodka citrus- en kruidenolie	14
Crème brûlée vanille bourbon	12

SUGGESTIE

Côte à l'os 'Eifel' voor 2	
frietjes gebakken in rundvet warme groentjes slaatje choronsaus	48 pp



CARTE ENFANTS

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

Fishstick | salade | frites | 14 €

Filet de poulet jaune ardennais | compote | frites | 18 €

~

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

Frisco | vanille | chocolat | noix d'amande | 5 €

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 €

Ardeense maïskipilet | appelmoes | frietjes | 18 €

~

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

Frisco | vanille | chocolade | amandelnoot | 5 €

Onze kindergerechten worden uitsluitend bereid met huisgemaakte en lokale producten van o.a. de volgende leveranciers: 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 | ...

3 course menu € 55

choice between 4 starters, 4 main courses and 4 desserts
+ Entremet : "trou normand": blood orange sorbet | gin MP: + € 8

STARTERS

Cod and shrimp croquette lemon quinoa & garden herbs fried parsley	19
Beef tataki arugula coulis pine nuts Parmesan cheese black garlic	21
Sea bream fillet tomato salsa avocado mayo black olive powder	20
Langoustine carpaccio fennel & apple yuzu vinaigrette pink pepper gel (+ € 3)	22

MAIN COURSES

Beef fillet in a pepper crust (+ € 4)	42
mixed salad fries fried in beef fat choron sauce	
Cod loin	36
meunière Sicilian caponata gourmet rice with 'nduja	
Ardennes corn-fed chicken fillet	32
tarragon baby potatoes seasonal vegetables poultry jus with miso	
Grilled veal entrecote	38
corn cream paprika potato terrine with paprika reduced veal jus	

DESSERTS

Red fruit & blackcurrant soup Isigny cream almond & Sichuan crumble	14
Sabayon Belgian limoncello prosecco & peach sorbet	16
Coupe Colonel lemon sorbet Belgian vodka citrus and herbal oil	14
Crème brûlée vanilla bourbon	12

SUGGESTION

Côte à l'os Eifel for 2	
fries fried in beef fat warm vegetables salad choron sauce	48 pp

3-Gänge-Menü € 55

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

VORSPEISEN

Kabeljau- und Garnelenkrokette Zitrone Quinoa & Gartenkräuter Petersilie	19
Rinder-Tataki Rucola-Coulis Pinienkerne Parmesan schwarzer Knoblauch	21
Doradenfilet Tomatensalsa Avocado-Mayonnaise schwarzes Olivenpulver	20
Langustine-Carpaccio Fenchel & Apfel Yuzu-Vinaigrette rosa Pfeffergel (+ 3 €)	22

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet in Pfefferkruste (+ 4 €)	42
Gemischter Salat Pommes frites in Rinderfett Choron-Sauce	
Kabeljaufilet	36
Meunière Sizilianische Caponata Gourmet-Reis mit 'Nduja	
Ardennen-Maishuhnfilet	32
Estragon Babykartoffeln Saisongemüse Geflügeljus mit Miso	
Gegrilltes Kalbsentrecôte	38
Maiscreme Paprika Kartoffelterrinen mit Paprika Kalbsjus	

DESSERTS

Rote-Früchte- und Johannisbeersuppe Isigny-Sahne Mandel-Sichuan-Crumble	14
Sabayon Belgischer Limoncello Prosecco & Pfirsichsorbet	16
Coupe Colonel Zitronensorbet Belgischer Wodka Zitrus- und Kräuteröl	14
Crème brûlée Vanille-Bourbon	12

VORSCHLAG

Côte à l'os Eifel für 2	
in Rinderfett frittierte Pommes warmes Gemüse Salat Choron-Sauce	48 pP



MENU VEGETARIEN € 49

Entrée: croquettes risotto truffées | quinoa aux herbes du jardin | persil frit

Plat: burger végétarien | légumes du moment | riz et condiments caponata sicilienne

Dessert: au choix

VEGETARISCH MENU € 49

Voorgerecht: risotto truffel kroketjes | quinoa & tuinkruiden | gefrituurde peterselie

Hoofdgerecht: vege burger | seizoensgroenten | rijst & Siciliaanse caponata

Dessert: naar keuze



VEGETARIAN MENU € 49

Starter: truffle risotto croquettes | quinoa & garden herbs | fried parsley

Main course: veggie burger | seasonal vegetables | Sicilian caponata

Dessert: choice of dessert

VEGETARISCHES MENÜ € 49

Vorspeise: Trüffelrisotto-Kroketten | Quinoa & Gartenkräuter | Petersilie

Hauptgericht: Veggie-Burger | Saisongemüse | Sizilianische Caponata

Dessert: Ihrer Wahl