



LA CARTE - LA CARTE

**Boulette sauce tomate,
frites et salade 18,00**
Balletjes in tomatensaus, frietjes en salade

**Boulette sauce liégeoise,
frites et salade 18,00**
Balletjes in Luikse saus, frietjes en salade

Vol-au-vent, frites et salade 18,00
Vol-au-vent, frietjes en salade

Spaghettis bolognaise 18,00
Spaghetti bolognese

**Spare-ribs caramélisé au miel et saté,
frites et salade 22,00**
*Spare-ribs gekarameliseerd met honing
en saté, frietjes en salade*

**Croquettes au fromage
et mesclun 16,00**
Kaaskroketten en mesclun salade

**Croquettes aux crevettes
et roquette 18,00**
Grijze garnaalkroketten en roquette salade

**Américain préparé du Chef,
frites et salade 20,00**
Americain préparé van de Chef, frietjes en salade

**Tagliata d'Angus d'Argentine,
mayonnaise à la truffe
et roquette 26,00**
*Tagliata van Argentijnse Angus,
truffelmayonnaise en roquette salade*

**Carpaccio de bœuf
Limousin fumé 18,00**
Gerookte rundercarpaccio (Limousin)

**Penne au saumon fumé
et roquette 18,00**
Penne met gerookte zalm en roquette salade

**Carbonnades à la Chouffe,
frites et salade 22,00**
Stoofvlees met Chouffe, frietjes en salade

**Jambonneau grillé miel et moutarde,
frites et salade 21,00**
*Hammetje gegrild met honing en mosterd,
frietjes en salade*

Mixed grill (2 personnes) 60,00
Mixed grill (2 personen)

Truite meunière 22,00
Forel 'à la meunière'

Truite aux amandes 22,00
Forel met amandelen

L'assiette du pêcheur (froide) ... 20,00
Vissersbord (koud)

Scampis et sa sauce à la mangue.. 19,00
Scampi's met mango saus

Scampi et sa sauce à l'ail 19,00
Scampi's met looksau

LE COIN DES ENFANTS - VOOR DE KINDEREN

Burger 10,00
Hamburger

**Boulette
tomate ou liégeoise 10,00**
Balletjes in tomatensaus of op Luikse wijze

Vol-au-vent 10,00
Vol-au-vent

Spaghetti 10,00
Spaghetti

LE COIN BURGER - HAMBURGERS

**Hamburger Black de saumon,
tartare maison et mesclun 28,00**
*Black hamburger met zalm, huisgemaakte
tartaar en mesclun salade*

**Hamburger Pur bœuf, mayonnaise
à la truffe, tomates confites
et parmesan 22,00**
*Runderhamburger, truffelmayonnaise,
gekonfijte tomaatjes en Parmezaan*

**Hamburger Black Angus, compote
d'oignons blanc carmamélisés
et tomate 25,00**
*Black Angus-hamburger, gekarameliseerde
witte uiencompote en tomaat*

**Hamburger végétarien
et ses garnitures 24,00**
Vegetarische hamburger met garnituur

**Hamburger de canard, foie gras poêlé,
sauce chili aigre doux 29,00**
*Eendenhamburger, gebakken foie gras
zoetzure chillisau*

**Hamburger de Coucou de Malines
au Panko, salade et vinaigrette
au bleu 27,00**
*Hamburger met Mechelse koekoek met Panko,
salade en blauwe kaas vinaigrette*

**Hamburger de porc Duke,
fromage d'Orval gratiné au miel
et chou chinois 23,00**
*Duke of Berkshire hamburger, met honing
gegratineerde Orval kaas en Chinese kool*

⊕ SUPPLÉMENTS - SUPPLÉMENTS

Cheddar Fondu / Gesmolten cheddar +3,00

Croquette de fromage / Kaaskroket +5,00

Double viande / Dubbele portie vlees +5,00

LE COIN VIANDE - HET VLEES

LA SELECT

ARDENNE BELGE • BELGISCHE ARDENNEN

★ 25 ■ 30 ● 35 ▲ 65

Viande de femelle enlardée de l'Ardenne Belge élevée dans l'herbe, tendre, goûteuse, alimentation sans OGM, ni soja, riche en oméga 3 et 6.

Spekveles van vrouwelijke runderen uit de Belgische Ardennen, opgegroeid op grasvelden, GGO vrije voeding zonder soja, zacht en smaakvol vlees, rijk aan omega 3 en 6.

L'IRISH ANGUS

IRLANDE • IERLAND

● 37 ▲ 75

Petit Gabarit, sa robe brun rouge à tête blanche, nourrie à l'herbe toute l'année, finesse du grain, aspect persillé.

Klein bruin rund met wit hoofd, het hele jaar door gevoed met gras, doorregen, sappig en smaakvol vlees.

LA CALESTIENNE

FAMENNE • ARDENNE

★ 27 ■ 32 ▲ 67 ◆ 90

Race viandeuse femelle sous sa robe blonde, son alimentation est sélectionnée par nos soins, suivie d'une maturation lente qui lui donne une saveur typique. Élevée en ferme unique et produite exclusivement pour notre établissement.

Het vlees is afkomstig van vrouwelijke dieren met een mooie blonde vacht. De typische smaak wordt gecreëerd door de zorgvuldig geselecteerde voeding en een langzame rijping van het vlees. Ze worden allen in eenzelfde boerderij gekweekt en zijn exclusief voor ons restaurant bestemd.

L'HOLSTEIN

PAYS-BAS • ALLEMAGNE
NEDERLAND • DUITSLAND

★ 30 ● 40 ▲ 80

Reconnaisable à sa robe noire et blanche, de race laitière, issue de taurillons et de vaches de + de 3 ans, viande au persillage bien réparti.

Gekenmerkt door haar zwarte en witte vacht, melkras, jonge stieren en koeien van meer dan 3 jaar oud, mooi doorregen vlees.

LA CHAROLAISE

FRANCE • FRANKRIJK

● 35 ▲ 70

Première race viandeuse française. De robe blanche. Viande légèrement persillée.

Rund van Franse oorsprong, vlezig ras met witte vacht, licht doorregen vlees.

BISON

BASTOGNE

● 50

Élevé à Bastogne malgré son origine américaine, tendre, pauvre en graisse, très goûteuse, senteur naturelle.

Ondanks zijn Amerikaanse oorsprong, opgegroeid in Bastogne, weinig vet doch zeer smaakvol met natuurlijke geur.

★ STEACK / BIEFSTUK +/- 300GR

■ FILET PUR / OSSEHAAS +/- 300GR

● CONTRE-FILET / CONTREFILET +/- 400GR

▲ CÔTE À L'OS +/- 1.2 KG (2 P.)

◆ T-BONE +/- 1.6 KG (2 P.)

SAUCES - SAUZEN

Béarnaise - Poivre - Champignons
Roquefort - Crème échalote

*Béarnaise - Peper - Champignons
Roquefort - Sjalotten roomsaus*

ACCOMPAGNEMENTS - BIJGERECHTEN

Frites - Croquettes - Gratin
Pommes de terre au four

*Frietjes - Kroketten -
Gegratineerde frietjes-kroketjes-gratin*

Cassolette de légumes chauds - Salade composée

Warme groenten - Gemengde salade

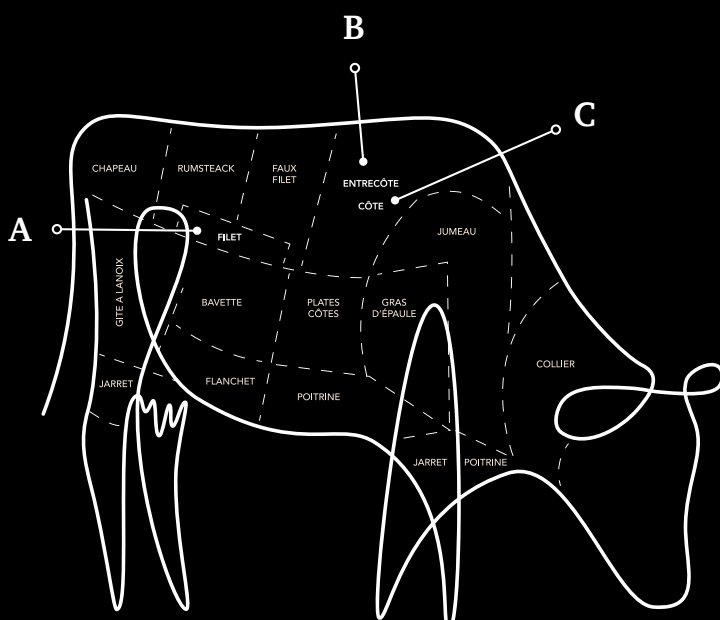
Avec tranche de foie gras 5.00
Met een snede foie gras

Avec tranche de foie gras poêlé 8.00
Met een gebakken snede foie gras

Prix avec sauce et accompagnement au choix / Prijzen inclusief saus en bijgerechten naar keuze

VIANDE MATURÉE EN FONCTION DE L'ORIGINE
HET VLEES WORDT GERIJPT VOLGENS ZIJN OORSPRONG.

LA CUISSON : SAIGNANT
BAKWIJZE : SAIGNANT



A. L'entrecôte devrait, comme son nom l'indique, être découpée entre les côtes. En réalité, elle est découpée dans le train désossé. C'est la même pièce que la côte de bœuf, mais sans l'os. Sa viande est grasse aux extrémités, persillée et tendre. / De entrecôte zou, zoals de naam het zelf zegt, tussen de ribben moeten worden uitgesneden. Maar wordt eigenlijk in het deel zonder been gehaald. Het is hetzelfde stuk als de côte de boeuf maar dan zonder het been. Het vlees is vet aan de uiteinden, doorregen en mals.

B. Le filet est l'un des morceaux les plus tendres du bœuf. / De côte de boeuf is een stuk van eerste keuze, doorregen en smaakvol.

C. La côte de bœuf est un morceau de tout premier choix. Sa viande est persillée et parfumée. / De filet/ossenhaas is één van de malste stukken van het rund.

LES RACES SONT AUX VIANDES CE QUE LES CÉPAGES SONT AUX VINS. CHAQUE TERROIR DONNE SA COULEUR, SON ARÔME, SON GOÛT. AINSI, NOUS VOUS PROPOSONS DIFFÉRENTES ORIGINES DE VIANDE DE BŒUF.

VLEESRASSEN ZIJN TE VERGELIJKEN MET WIJNSOORTEN. ELK RAS HEEFT ZIJN EIGEN KLEUR, SMAAK EN AROMA. DAAROM STELLEN WIJ U VERSCHILLENDE SOORTEN VOOR.

Neal
Baltus