



## NOS ENTRÉES - ONZE VOORGERECHTEN

### NOS CROQUETTES:

Fromage.....9,00/pièce  
*Kaas*

Crevette ..... 10,00/pièce  
*Garnaal*

Cassolette de scampis  
tomate-ricard (6pcs) ..... 18,00  
*Ovengegaarde scampi  
met tomaat-Ricardsaus (6pcs)*

Gaspacho de tomate et basilic,  
burrata et crème balsamique ..... 18,00  
*Gazpacho van tomaat en basilicum met  
burrata en balsamicocrème*

Toast cannibale à l'italienne .....20,00  
*Toast kannibaal op Italiaanse wijze*


Brochettes de scampis à l'ail (10pcs) .....20,00  
*Scampibrochettes met look (10 stuks)*

Tataki de thon rouge,  
wakamé et sauce soja .....22,00  
*Tataki van rode tonijn met wakamé en sojasaus*



## NOS PLATS BRASSERIE - ONZE BRASSERIEGERECHTEN

 15,00 Spaghettis bolognaise.....21,00  
*Spaghetti bolognaise*

 Pennes au pesto vert et pignons de pin.....22,00  
+ chiffonnade de jambon ..... + 5.00  
*Penne met groene pesto en pijnboombitten  
+ chiffonnade van ham ..... + 5.00*

Salade de poulet et croûtons à l'ail.....22,00  
*Salade van kip en lookcroutons*

Spaghettis carbonara .....23,00  
*Spaghetti carbonara*

 15,00 Boulettes sauce tomate ou liégeoise.....23,00  
*Balletjes in tomatensaus of Luikse balletjes*

Fish and chips, sauce tartare .....23,00  
*Fish-and-chips met tartaarsaus*

Salade de chèvre chaud, pommes  
et cerneaux de noix.....23,00  
*Salade van warme geitenkaas, appels en noten*

Salade de scampis, saumon fumé  
et crevettes grise.....24,00  
*Salade van scampi, gerookte zalm en grijze  
garnalen*

Pêches au thon, salade .....24,00  
*Perziken met tonijn en salade*

Américain préparé d'été  
(tomates séchées et parmesan) .....25,00  
*Steak tartaar met een zomerse toets  
(gedroogde tomaten en Parmezaanse kaas)*

Vol au vent maison .....28,00  
*Vol au vent van het huis*

 15,00

Jambonneau, sauce béarnaise .....30,00  
*Hammetje met bearnaisesaus*

Spare-ribs de porc cuit 12h  
et sauce barbecue .....30,00  
*Spareribs 12 uur gebakken, barbecuesaus*

Carbonnades à la Flamande.....30,00  
*Stoofvlees op Vlaamse wijze*

Filets de rouget, tombée de poireaux  
et sauce safranée.....35,00  
*Rode poonfilet met gestoofde prei  
en saffraansaus*

Filet de bar grillé, huile au pesto vert.....35,00  
*Gegrilde zeebaarsfilet met groene pesto-olie*

Tranche de gigot d'agneau confit  
à l'ail des ours .....38,00  
*Gekonfijte lamsbout met daslook*

Tagliata d'Irish Angus,  
roquette et mayonnaise à la truffe .....40,00  
*Tagliata van Ierse Angus,  
rucola en truffelmayonaise*

Mixed grill de bœuf et canard .....50,00  
*Mixed grill van rundvlees en eend*

\*ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX EN DERNIÈRE PAGE

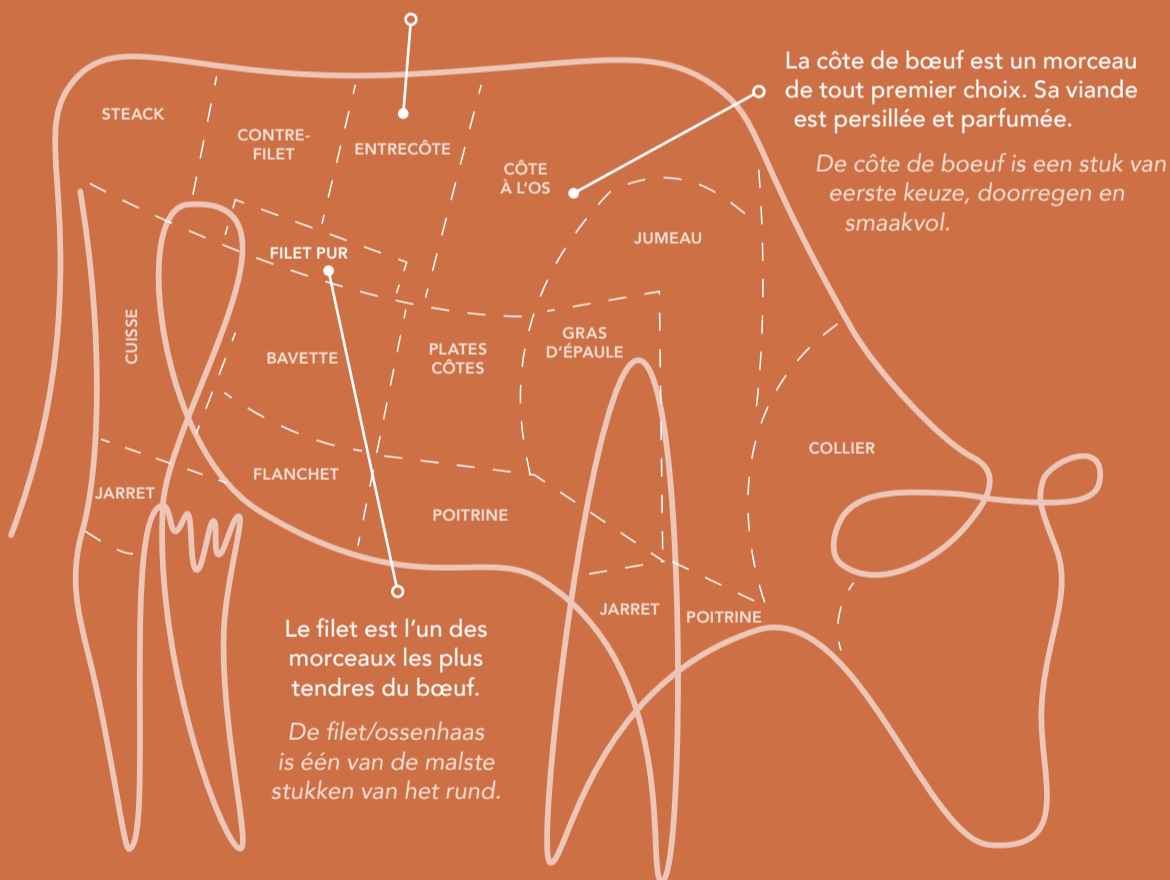
\*BIJGERECHTEN NAAR KEUZE OP DE LAATSTE BLADZIJDE



# LE COIN VIANDE HET VLEES

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.



// 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.

*Viande maturée en fonction de l'origine*

*Het vlees wordt gerijpt volgens zijn oorsprong.*

*Vleesrassen zijn te vergelijken met wijnsoorten. Elk ras heeft zijn eigen kleur, smaak en aroma. Daarom stellen wij u verschillende soorten voor.*

*La cuisson : saignant*

*Bakwijze : saignant*

*Neal Baltus*



## NOTRE SÉLECTION ONZE SELECTIE

- ★ STEAK - BIEFSTUK..... +/- 300GR
- FILET PUR - OSSEHASS..... +/- 300GR
- CONTRE-FILET - CONTREFILET ..... +/- 400GR
- ▲ CÔTE À L'OS - CÔTE À L'OS.... +/- 1,2 KG (2 P)

### *La Select \**

★ 30 ■ 35 ● 35 ▲ 70

Ardenne Belge • Belgische Ardennen

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

*Zeer licht vlees van vrouwelijke runderen uit de Belgische Ardennen die vrij konden grazen, GGO vrije voeding zonder soja, zacht en smaakvol vlees, rijk aan omega 3 en 6.*

### *La Calestienne \**

★ 40 ■ 45 ● 45 ▲ 90

Ardenne Belge • Belgische Ardennen

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*

★ 45 ■ 55 ● 55 ▲ 110

Pays-Bas • Netherlands

Viande de qualité supérieur provenant de vaches à lait. Vache nourrie longuement à l'herbe, le secret d'une viande particulièrement goûteuse. Viande grasse et crémeuse.

*Superieur kwaliteitsvlees van melkrunderen. Vlees van weidekoeien, met geheim van een bijzonder smaakvol, vet en romig vlees.*



## CÔTE À L'OS • CÔTE À L'OS

+/- 700GR PAR PERSONNE  
+/- 700GR PER PERSOON

### *La Charolaise*

50,00

France • Frankrijk

---

### *La Rouge des Prés*

60,00

France • Frankrijk

---

### *La Blonde d'Aquitaine*

65,00

France • Frankrijk

---

### *La Maine-Anjou*

70,00

France • Frankrijk

---

### *La Black Angus*

75,00

USA

---

### *L'Irish Angus*

80,00

Irlande • Ierland

TOUTES NOS CÔTES À L'OS SONT AUSSI PROPOSÉES MATURÉES (DE 5 À 7 SEMAINES) AVEC UN SUPPLÉMENT DE 20€ PAR VIANDE.

WE STELLEN U OOK AL ONZE GERIJPT (VAN 5 TOT 7 WEKEN) CÔTE À L'OS VOOR ( SUPPLEMENT VAN 20 EURO PER STUK VLEES).

\* NOS VIANDES SONT ISSUES D'UN CIRCUIT LOCAL ET DURABLE EN PROVENANCE DE LA PROVINCE DU LUXEMBOURG.

\* VLEES AFKOMSTIG VAN DUURZAME EN LOKALE LANDBOUWCIRCUITS UIT DE PROVINCE LUXEMBOURG.





## LE COIN BURGER HAMBURGERS



### HAMBURGER VÉGÉTARIEN .....25,00

Salade gourmande et mayonnaise miel – moutarde

### VEGETARISCHE BURGER

Heerlijke salade met honing-mosterdmayonaise



### SMASH BURGER .....35,00

Cheddar fondu, mayonnaise secrète

### SMASH BURGER

Gesmolten cheddar, geheime mayonaise



### HAMBURGER DE POULET .....28,00

Aiguillettes de poulet, fromage d'Orval et mayonnaise au curry

### BURGER VAN KIP

Kipreepjes, Orvalkaas en mayonaise met curry



### HAMBURGER DE CANARD .....38,00

Chou chinois et mayonnaise à la Cherry Chouffe

### BURGER VAN EEND

Chinese kool en mayonaise met Cherry Chouffe



### HAMBURGER PUR BŒUF .....30,00

Tomates séchées, copeaux de parmesan et mayonnaise à la truffe

### PUUR RUNDERGEHAKT HAMBURGER

Gedroogde tomaten, schilfers van Parmezaanse kaas en truffelmayonaise



## HAMBURGERS ENFANTS KINDERBURGERS

**PAIN, VIANDE DE BŒUF ET FRITES.....15,00**  
BROOD, RUNDVLEES EN FRIETJES

**PAIN, BLANC DE POULET ET FRITES .....15,00**  
BROOD, KIPPENWIT EN FRIETJES

Tous nos prix sont exprimés en euro et s'entendent tva et service compris.  
*Al onze prijzen zijn in euro's en zijn inclusief BTW en bediening.*

Une addition et un paiement par table.  
*Eén rekening en één betaling per tafel.*

Pour toute intolérance alimentaire, veuillez vous adresser aux serveurs.  
*Voor elke voedselintolerantie, gelieve u tot de obers te richten.*