

## NOS ENTRÉES\* - ONZE VOORGERECHTEN\*

### NOS CROQUETTES - ONZE KROKETTEN

(2 pcs-2 stuks):

Fromage - Kass  
16,00

Ardennaises - Ardense  
18,00

Crevettes - Garnaal  
19,00

Feuilleté feta, truffe et miel ..... 11,00  
*Bladerdeeg met feta, truffel en honing*

Gyozas au poulet et sauce soja..... 11,00  
*Gyoza's met kip en sojasaus*

Carpaccio de bœuf à l'italienne ..... 15,00  
*Carpaccio van rundvlees op Italiaanse wijze*

Lard de porcelet, légumes pickles  
et sauce au chili ..... 15,00  
*Varkensspek, groentepickles en chilisaus*

Cassolette de scampis à l'ail (10 pcs)..... 18,00  
*Cassolette van scampi en knoflook (10 stuks)*

\*SANS ACCOMPAGNEMENTS COMPRIS

\*BEGELEIDINGEN NIET INBEGREPEN


## NOS PLATS BRASSERIE\*\* - ONZE BRASSERIEGERECHTEN\*\*

 Spaghettis bolognaise..... 17,00  
*Spaghetti bolognaise*

 Boulettes sauce tomate ou liégeoise..... 19,00  
*Balletjes in tomatensaus of Luikse balletjes*

 Pâtes « Alla Nonna »..... 19,00  
*Pasta « alla Nonna »*

 Méli-mélo de légumes chauds,  
sauce mousseline et riz .....20,00  
*Gemengde warme groenten, mousselinesaus  
met rijst*

 Salade de chèvre chaud,  
pommes et noix.....22,00  
*Salade van warme geitenkaas, appels en noten*

Salade à l'italienne.....22,00  
*Italiaanse salade*

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

Américain préparé.....23,00  
*Steak tartaar*

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

 Vol au vent maison .....24,00  
*Vol au vent van het huis*

Jambonneau, sauce béarnaise .....24,00  
*Hammetje met bearnaisesaus*

Carbonnades à la Flamande .....24,00  
*Stoofvlees op z'n vlaams*

Osso bucco « all'Arrabiata ».....25,00  
*Osso bucco « all'Arrabiata »*

Spare-ribs de porc cuit 12h  
et sauce barbecue .....26,00  
*Spareribs 12 uur gebakken, barbecuesaus*

Navarin d'agneau  
et pommes de terre grenailles.....28,00  
*Navarine van lamvlees met kleine aardappeltjes*

Dos de saumon, sauce à l'estragon .....30,00  
*Zalmrug met dragonsaus*

Bar grillé, sauce chimichurri .....30,00  
*Gegrilde zeebaars met chimichurri saus*

Magret de canard, sauce à l'orange .....30,00  
*Eendenborst met sinaasappelsaus*

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

Mixed grill de bœuf « sélection » .....60,00  
*Mixed grill van "selectie" rundvlees*

\*ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX EN DERNIÈRE PAGE

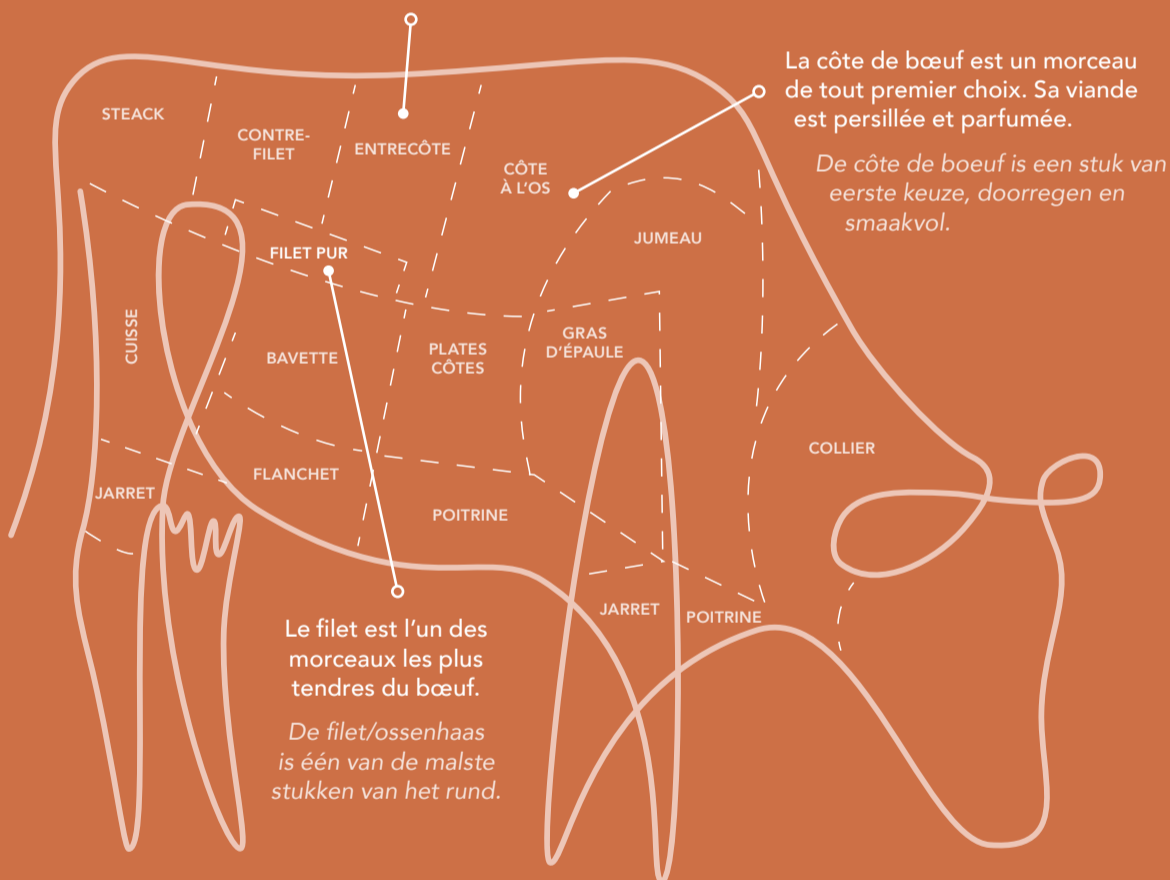
\*BIJGERECHTEN NAAR KEUZE OP DE LAATSTE BLADZIJDE



# 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

Poulet, fromage d'Orval et mayonnaise au curry

#### BURGER VAN KIP

Kip, Orvalkaas en mayonaise met curry



### HAMBURGER SAVOYARD .....35,00

Lard, fromage à raclette, mayonnaise au poivre

#### SAVOOIENBURGER

Spek, raclettekaas pepermayonaise



### 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

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.*