

Nos apéritifs

Onze aperitieven

Safari	6.00€
Martini Blanc	6.00€
Martini Rouge	6.00€
Porto Blanc	7.00€
Porto Rouge	7.00€
Kirr Vin Blanc	5.00€
Kirr Royal	10.50€
Gin Gordon's	6.00€
Campari	7.00€
Muscat de Beaumes de Venise	5.50€
Picon	7.00€
Ricard	6.00€
Havana 3 ans	6.00€
Batida de Coco	6.00€
Pisang	7.00€
Sherry	6.00€
Pineau des Charentes	7.00€
Accompagnement	2.20€

Nos entrées

Onze voorgerechten

Carpaccio de Betterave Rouge au Fromage de Chèvre de Méan au Miel et Noix 14 €
Carpaccio van rode biet met geitenkaas uit Meen, honing en noten

Saumon Fumé Maison, Toast au Pain de Seigle et Fromage Frais au Radis 14 €
Huis gerookte zalm, toast van roggenbrood, verse kaas met radijsjes

Tartare d'Espadon à la Passion et Xérès Réserve 16 €
Tartaar van zwaardvis, met passievruchten en xérès réserve

Encornets Farcis au Chorizo, Compotée de Tomates au Piment Doux 16 €
Pijlinktvis gevuld met chorizo, compote van tomaten en zoete paprika

Spirale de Bœuf et Foie Gras aux Figs et Dattes 17 €
Runders spiraal met ganzenlever vijgen en dadels



Asperges selon votre Goût, Mousseline, à la Flamande ou Jambon Serrano 17 €
Asperges naar keuze, Mousseline, op vlaamse wijze, of met Serrano Ham

Les incontournables

De klassiekers

Fondus au Fromage 12 €
Kaaskroketten

Terrine de Campagne de la Boucherie Bodson « Durbuy » et son Chutney 12,50 €
Terrine uit de streek van de beenhouwer Bodson « Durbuy » met zijn chutney

Carpaccio de Bœuf, Mayonnaise aux Truffes et Roquette 15 €
Rundercarpaccio, Truffel Mayonnaise en Rucola

Croquettes de Crevettes Grises, Gel de Homard et Citron Vert 18 €
Grijze garnalen kroketten, gel van kreeft en limoen

Nos Plats

Onze hoofdgerechten



Ravioles Epinards et Ricotta en Sauce16€
Ravioli van spinazie en ricotta in sauce

Le Poisson selon Arrivage, Crémeux de Petits Pois et Caviar de Truite19€
Vis van de dag, creme van erwtes en kaviaar van forel

Souris d'Agneau Confité 7 heures aux Fruits Secs21€
Langzaam Gekonfijte lamsmuis met droge vruchten

Tagliatta de Pluma de Porc Ibérique, Roquette, Parmesan et Jus de Truffe 24 €
Tagliatta van Pluma Iberico, rucola, parmesaan, sausje geparfumeerd met truffels

Filet Pur de Bœuf Simmental, Béarnaise ou Poivre Vert, Frites et Salade28 €
Runderfilet 'Simmental', Béarnaise of groene peper saus , frietjes en salade

Ris de Veau de Cœur Croustillant, Asperges et Sauce Mousseline32 €
Knappirige Kalfszwerikken, asperges met mousseline sausje

Les incontournables

De klassiekers

Filet Américain de Bœuf Haché Minute, Frites, Salades19 €
Vers gehakte filet americain, frietjes en salade

Magret de Canette, Purée de Céleri et Légumes Confits19 €
Jonge eendenborst, puree van selder met gekonfijte groentjes

Boulettes à la Liégeoise ou Sauce Tomate18 €
Gehakt balletjes op Luikse wijze of in tomatensaus

Azur Angus Burger (100% Angus), Fromage de Maredsous et Lard Croustillant, Frites19€
Azur Angus Burger (100% Angus Rund), Maredsous Kaas en spek, frietjes

Truite Meunière ou aux Amandes, Frites, Salade20 €
Forel gebakken in boter of met amandelen, frietjes en salade

Nos desserts

Onze nagerechten

Dame Blanche	8 €
<i>Dame Blanche</i>	
Gratin de Fruits de Saison à la Vanille	9 €
<i>Gegratineerd seizoens vruchten geparfumeerd met vanille</i>	
Trio au Chocolat et sa Glace au Lait d'Amande	8 €
<i>Trio van chocolade met amandelijs</i>	
Profiteroles Glacés, Chocolat Chaud et Crème Chantilly	8 €
<i>Ijs profiteroles, warme chocolade saus en slagroom</i>	
Tartelette au Chocolat Amer, Crémeux d'Orange Sanguine et Glace Bergamote	9 €
<i>Taartje van bittere chocolade, creme van bloedsinaasappel en Bergamote ij</i>	
Coupe Glacée 'Azur' (Glace Vanille, Meringue, Cerise Amarena et Citron Vert)	9 €
<i>Coupe 'Azur' (vanille ijs, schuimpjes, Amarena kers en limoen)</i>	
Tarte Fine aux Pommes, Glace Caramel au Beurre Salé	9 €
<i>Fijn appeltaartje met ijs van karamel en gezouten boter</i>	
Assiette Gourmande	10 €
<i>Selectie voor de fijnproevers</i>	
Assiette de Fromages de Méan (5 morceaux)	11 €
<i>Assortiment van kaasjes uit Méan (5 soorten)</i>	

Nos Plats Enfants

Onze kindergerechten

Fondu au fromage	6 €
<i>Kaaskroket</i>	
Nuggets de poulet	8 €
<i>Kipnuggets</i>	
Croquettes aux crevettes grises	9 €
<i>Grijze garnalen kroketten</i>	
Boulette Liégeoise ou tomate	10 €
<i>Gehakt balletje op Luikse wijze of in tomatensaus</i>	
Pavé de saumon aux légumes	10 €
<i>Zalmfilet met fijne groentjes</i>	
Tagliatelles au jambon et à la crème	10 €
<i>Tagliatelli met ham en room saus</i>	

Nos Cocktails

Onze Cocktails

Les Sans Alcool

Zonder Alcohol

L'Hibiscus (Jus d'ananas, citron vert, shweppes hibiscus et sirop de cannelle).....	6.50€
Colibri (jus d'ananas, multi fruit, grenadine).....	6.50€
Machin (jus d'orange pressé, tonic).....	6.50€
Chose (jus de pamplemousse pressé, tonic).....	6.50€

Les Classiques

Onze Klassiekers

Spritz Aperol.....	8.50€
Caipirinha.....	8.50€
Bloody mary.....	8.50€
Piña colada.....	8.50€
Mojito.....	8.50€

Notre choix de Gin

Onze Gin selectie

Hendrick's (Ecosse).....	10.50€
Bombay Sapphire (Angleterre).....	8.50€
Monkey 47 (Allemagne).....	15.00€
Mombassa club (Angleterre).....	10.50€
Filliers (Belgique).....	10.50€
Ginetical (Belgique).....	11.00€
Ginetical Wood (Belgique).....	13.00€
Buss n°509 (Belgique).....	11.50€
Botanic premium (Angleterre).....	14.00€
Botanist (Angleterre).....	14.00€
Nordès (Espagne).....	12.50€

Nos Cafés

Onze Koffie

Café.....	2.70€
Ristretto.....	2.70€
Décaféiné.....	2.70€
Café crème.....	3.00€
Cappuccino italien.....	3.00€
Cappuccino crème.....	3.00€
Lait Russe (Koffie verkeerd)	4.50€

Cafés Alcoolisés

Koffie met Alcohol

Irish coffee (Irish Whisky, café, crème).....	10.00€
French coffee (Grand-Marnier, café, crème).....	10.00€
American coffee (Jack Daniel's, café, crème).....	11.50€
French kiss coffee (Baileys, café, crème).....	10.00€
Italian coffee (Amaretto, café, crème).....	10.00€
Ardennes coffee (Chouffe Coffee, café, crème).....	8.50€