

# Les Entrées

	<u>ENTREE</u>	<u>PLAT</u>
	€	€
<b>Potage du Jour</b> Tagessuppe <i>Soep van de dag</i>	5.80	
<b>Consommé maison « Kirmeszopp »</b> 1-3-9 Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Einlage <i>Zelfgemaakte randsbouillon met klein gesneden groenten en eieren</i>	6.50	
<b>Soupe de Poissons</b> 2-4-9 <b>Rouille et Croûtons</b> 1-3-5-7-10-12 Hausgemachte Fischsuppe <i>Zelfgemaakte vissoep</i>	8.00	
<b>Scampis flambés au Cognac</b> 1-2-7-12 Riesencrevetten mit Cognac flambiert <i>Grote garnalen geflambeerd met Cognac</i>	14.00	21.00
<b>Cocktail aux Crevettes</b> 2-3-9-10 Crevettencocktail <i>Garnalencocktail</i>	10.80	17.80
<b>Cuisses de Grenouilles à l'Ail</b> * 1-7 Froschschenkel mit Knoblauchsauce <i>Kikkerbiljetjes met knoflook</i> * <u>sauf les dimanches midi</u>	11.40	18.50
<b>Bouchée à la Reine</b> 1-3-7-12 Königin-Pastete mit Hähnchenragout gefüllt <i>Koninginpasteitje met kip gevuld</i>	9.80	17.90
<b>Feuilleté aux Champignons frais</b> 1-3-7 Frische Champignons im Blätterteig <i>Verse champignons in bladerdeeg</i>	8.40	14.40
<b>Salade Paysanne</b> 1-3-5-6-7-9-10-12 Bauernsalat mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln <i>Boerensla met spek, uien, champignons en gebakken aardappelen</i>	8.80	15.00
<b>Salade au Blanc de Volaille</b> 1-3-5-6-7-9-10-12 Salat mit gebratenen Geflügelstreifen <i>Salade met gebakken kip stukjes</i>	8.80	14.80
<b>Salade aux Scampis</b> 1-2-3-5-6-7-9-10-12 Salat mit gebratenen Riesencrevetten <i>Sla met gebakken grote garnalen</i>	10.70	16.70

# Les Poissons

**Les poissons sont servis avec des pommes nature ou riz et de la salade.**

Alle Fischgerichte sind mit Salzkartoffeln oder Reis 7 und Salat 1-3-5-6-7-9-10-12 serviert.

*Alle visgerechten worden geserveerd met gekookte aardappelen of rijst en salade.*

	€
<b>Pavé de Saumon au Vin Blanc</b> 1-2-3-4-7-12	20.70
Lachsschnitte mit Weissweinsauce <i>Zalm met witte wijnsaus</i>	
<b>Filet de Lotte à la Crème</b> 1-3-4-7	25.60
Seeteufelfilet <i>Zeeduivelfilet</i>	
<b>Roulade de Sole Limande et Saumon</b> 1-3-4-7	26.40
Roulade von Scholle und Lachs mit zwei Saucen <i>Roulade van schol en zalm met twee sausen</i>	
<b>Truite Meunière</b> 1-4-7	18.30
Forelle nach Müllerinnen Art gebraten <i>Gebakken forel « op molenaars wijze »</i>	
<b>Truite aux Amandes</b> 1-3-4-7-8-12	19.50
Gebratene Forelle mit gerösteten Mandeln <i>Gebakken forel met amandelen</i>	

# Les Plats

**Les viandes sont servies avec des pommes frites, des légumes et de la salade.**

Alle Fleischgerichte sind mit Pommes Frites 5, Gemüse und Salat 1-3-5-6-7-9-10-12 serviert.

*Alle vleesgerechten worden geserveerd met frieten, warme groenten en salade.*

	€
<b>Lasagne aux Légumes maison (végé)</b> 1-3-7-9	13.50
Hausgemachte Gemüselasagne <i>Zelfgemaakte groentelasagne</i>	
<b>Cordon Bleu de Veau Crème Champignons</b> 1-7-9	22.00
Cordon Bleu vom Kalb mit Champignonrahmsauce <i>Cordon Bleu van het kalf met champignonroomsaus</i>	
<b>Escalope de Veau Crème Champignons</b> 1-7	19.30
Schnitzel vom Kalb mit Champignonrahmsauce <i>Kalfslapje met champignonroomsaus</i>	

<b>Escalope de Veau Viennoise panée</b> 1-3-5	18.40
Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb <i>Gepaneerd kalfslapje „Weense stijl“</i>	
<b>Escalope de Dinde aux Champignons des Bois</b> 1-7	23.50
Putenschnitzel mit Waldpilzen <i>Kalkoenlapje met bospaddestoelen</i>	
<b>Rognons de Veau à la Moutarde</b> 7-10-12	19.50
Kalbsnierchen in Senfsauce <i>Kalfsnierjes in mosterdsaus</i>	
<b>Tête de Veau maison</b> 3-5-9-10	17.90
Kalbskopf nach Art des Hauses <i>Kalfskop « van het huis wijze »</i>	
<b>Judd mat Gardebounen</b> 1-12	17.50
Collet de Porc salé et fumé avec des fèves et pommes au lard <i>Gezouten en gerookt varkensvlees met bonen en aardappelen met spek</i>	
<b>Côtes d'Agneau à l'Ail</b> 7-9	22.00
Lammkoteletts mit Knoblauch gebraten <i>Gebraden lamskoteletjes met knoflook</i>	
<b>Entrecôte Maître d'Hôtel</b> (Faux-Filet) 7-9	25.90
Zwischenrippenstück vom Rind mit Kräuterbutter <i>Entrecote met Kruidenboter</i>	
<b>Entrecôte au Poivre Vert</b> (Faux-Filet) 7	26.50
Zwischenrippenstück vom Rind mit grüner Pfeffersauce <i>Entrecote met groene peppersaus</i>	
<b>Filet de Cheval à la Provençale</b> 9	26.90
Pferdefilet nach Provenzalischer Art <i>Paardenfilet op zijn Provençaalse stijl</i>	
<b>Médailles de Biche aux Champignons des Bois</b> 1-7-12	27.50
Medaillons von der Hirschkuh mit Waldpilzen <i>Hinde medaillons met bospaddestoelen</i>	
<b>Filet de Chevreuil</b> 1-7-12	31.20
Rehfilet <i>Reehaas</i>	
<b>Civet de Marcassin</b> 1-7-12	20.50
Wildschweinragout <i>Ragout van het everzwijn</i>	

**Jambon d'Ardennes fumé et cuit** <sup>3-9-12</sup> 18.50  
 Gemischter Ardenner Schinken  
*Gemengde Ardense ham*

	<u>ENFANT</u>	<u>ADULTE</u>
<b>Nuggets de Dinde maison</b> <sup>1-3-5</sup> Truthahnnuggets <i>Kalkoennuggets</i>	7.00	14.00
<b>Escalope de Veau Viennoise panée</b> <sup>1-3-5</sup> Paniertes Wienerschnitzel vom Kalb <i>Gepaneerd kalfslapje „Weense stijl“</i>	9.20	18.40
<b>Bouchée à la Reine</b> <sup>1-3-7-12</sup> Königinspastete mit Hähnchenragout gefüllt <i>Koninginpasteitje met kip gevuld</i>	9.20	17.90
<b>Wäinzossis Sauce Moutarde</b> <sup>7-10-12</sup> Bratwurst mit Senfsauce <i>Gebraaden worst met mosterdsaus</i>	7.00	14.00
<b>Spaghetti Bolognaise</b> <sup>1-3-9</sup>	8.00	13.00

*Les 14 allergènes,  
intolérances alimentaires à déclarer*

(règlement UE 1169/2011)

Céréales, Gluten	<b>1</b>	Getreide, Gluten
Crustacés	<b>2</b>	Krebstiere
Oeufs	<b>3</b>	Eier
Poissons	<b>4</b>	Fische
Arachides	<b>5</b>	Erdnüsse
Soja	<b>6</b>	Sojabohnen
Lait	<b>7</b>	Milch
Fruits à Coques, Noix	<b>8</b>	Schalenfrüchte, Nüsse
Céleri	<b>9</b>	Sellerie
Moutarde	<b>10</b>	Senf

Graines de sésame	<b>11</b>	Sesamsamen
Sulfites	<b>12</b>	Sulfite
Lupin	<b>13</b>	Lupinen
Mollusques	<b>14</b>	Weichtiere