

Entrées

- * Potage aux Légumes du Jour 6.50 €
Groentensoep van de Dag
- * Salade Végétarienne à l’Huile d’Olives Aglandau des Baux· 9.95 €
Vegetarisch Slaatje met Olijfolie Aglandau
- * Duo de Fondus au Fromage Belge 12.25 €
Salade de Saison, Vinaigrette à la Moutarde à l’Ancienne
Duo van Kroketten met Belgische Kaas, Seizoenslaatje met Mosterdvinaigrette
- * Belles Langoustinas Poêlées “Façon Midi” sfV 14.95 €
Gebakken Langoustines op de Wijze van ‘ Le Midi’.
- * Terrine de Gibier Maison au Genévrier et Confit d’Oignons 12.45 €
Huisgemaakte Terrine Geparfumeerd met Jeneverbessen en Uienconfituur
- * Cassolette de Cuisses de Grenouilles, Beurre aux Herbes 12.50 €
Stoofpotje van Kikkerbiljetjes met Kruidenboter
- * Ravioles de Saint Jacques au Beurre Blanc de Champagne 14.95 €
Ravioli van Sint-Jacobsnoten, Sausje van Blanke Boter met Champagne
- * Ballotine de Caille au Purnalet de La Roche-en-Ardenne 15.95 €
Cuisses Laquées au Miel de Jacques
Balottine van Kwartel met een Saus van Purnalet, Boutjes gelakeerd met Honing van Jacques
- * Foie Gras de Canard Cuit au Torchon dans notre Cuisine 18.95 €
Eclats de Gelée au Maitrank, Confit de Figs
Huisbereide Ganzelever Afgewerkt met Maitrankgelei, Vijgenkonfijt

Poissons

- * Coeur de Lieu Noir, Wok de Légumes aux Epices Italiennes 18.95 €
Koolvis, Wok van Groenten met Italiaanse Kruiden
- * Filets de Rougets, Fumet au Noilly Prat 19.95 €
Pissaladière aux Oignons Doux
Zeebaarbeelfilet, Fumet van Noilly Prat, Pissaladière van Zoete Uien
- * Gourmandise de Filets de Truite à l’Orval et Jambon du Pays 21.95 €
Forefilets met Orval en Ham uit La Roche en Ardenne
- * Une Belle Sole Simplement Rôtie Meunière 26.45 €
Zeetong Eenvoudig in Boter Gebakken
- * Coeur de Cabillaud au Beurre Blanc de Champagne 24.95 €
Kabeljauw, Sausje van Blanke Boter met Champagne
- * Noix de Saint Jacques Snackées , Crème au Curry de Madras 25.95 €
Sint Jacobsnoten, Roomsousje met Curry Madras

Viandes et Volailles

- * Parmentier de Canard Confit de Longues Heures, Jus Corsé 16.95 €
Stoofpotje van Gekonfijte Eend Zacht Gegaard
- * Carbonnade de Boeuf Limousin “Pré Bio” de La Roche 17.95 €
A La Faro Lindemans et Légumes Oubliés
Rundsstoofvlees met een Sausje op Basis van Faro Lindemans Bier en Vergeten Groenten
- * Ballotine de Suprême de Poulet Fermier de Bastogne 19.95 €
Farcie aux Ecrevisses et Sauce Homardine
Suprême van kip uit Bastenaken Gevuld met Rivierkreeftjes en Kreeftensaus
- * Carré de Cochon de Lait Saumuré Sauce au Purnalet 18.95 €
Licht Gepekeld Speenvarken, Sausje met Purnalet
- * Epaule de Marcassin en Civet Comme Grand Maman 22.95€
Framboisée d’Airelles
Everzwijragout op Grootmoeders wijze, Veenbessen
- * Noix de Ris de Veau “Plein Coeur” Braisée 28.95 €
Sauce au Vin Jaune et Senteurs de Morilles
Gestooft Kalfszwezerik, Saus van Gele Wijn Geparfumeerd met Morieltjes

Special Vegan Friendly

- * Galette de Tofu et de Riz Curry/Ananas 19.95 €
Sauce au Miel de Jacques et Légumes
Tofu Rijsburger Curry/Ananas Honing Bio’ Jacques Sauce en groeten

Boeuf Limousin “Pré Bio” Elevage à La Roche en Ardenne

- * Steak (Biefstuk) 21.95 €
- * Entrecôte (tussenribstuk) 25.75 €

Avec au Choix: Beurre Maître d’Hôtel, Sauce Champignons ou Poivre ou Bordelaise
Met keuze: Hofmeesterboter, Paddestoelensaus of Peppersaus of Bordelaise
Sauce Béarnaise pour Min 2 Pers: Sup 4.00 €/pers
Bearnaisesaus voor min 2 pers: sup 4.00€ /pers

Service et TVA Compris
Dienst en BTW Inbegrepen

Menu à 27.95 €

Assiette de Bienvenue

(Welkomstbordje)

Potage aux Légumes du Marché

(Dagsoep)

Terrine de Gibier Maison

Parfumée au Genévrier et Confit d'Oignons

(Huisgemaakte Wilde Terrine
Jeneverbessen en Uienkonfituur)

Ou/Of

Fondu au Fromage Belge, Salade Gourmande

(Kroket met Belgische Kaas, Fijnproeverssalade)

Carbonnades de Bœuf Limousin Bio à la Faro
et Légumes Oubliés

(Rundsstoofvlees met een sausje op basis van Faro Bier en
Vergeten Groenten)

Ou/Of

Gourmandise de Filet de Truite

à l'Orval et Jambon de La Roche-en-Ardenne

(Forelfilet met Orval en Ham uit La Roche-en-Ardenne)

Dessert du Jour ou Café

Dessert van de Dag of Koffie

Menu à 32.95 €

Assiette de Bienvenue

(Welkomstbordje)

Potage aux Légumes du Marché

(Dagsoep)

Langoustinas Rôties Façon "Midi"

(Gebakken Langoustines op de wijze van 'Midi')

Ou/Of

Ballotine de Caille Sauce au Purnalet

Cuisses Laquées au Miel de Jacques

(Ballotine van kwartel met een Saus van Purnalet,
Boutjes gelakeerd met Honing van Jacques)

Cœur de Lieu Noir

Wok de Légumes aux Epices Italiennes

(Koolvis, Wok van Groenten met Italiaanse Kruiden)

Ou/Of

Epaule de Marcassin en Civet "Tradition"

Framboisée d'Airelles

(Stoofpotje van everzwijn, veenbessen)

Dessert du Jour ou Café

Dessert van de Dag of Koffie

Menu à 44.95 €

- * Petite Assiette de Bienvenue
(Welkomstbordje)
- * Foie Gras de Canard au Torchon Affiné dans nos Cuisines, Eclats de Gélée au Maitrank
(Huisbereide Ganzelever Afgewerkt met Maitrankgelei)
- * Ravioles de Saint Jacques au Beurre Blanc de Champagne
(Ravioli van Sint-Jacobsnoten sausje van Blanke Boter met Champagne)
- * Sorbet
- * Noix de Ris de Veau « Plein Cœur » Sauce au Vin Jaune et Senteurs de Morilles
(Kalfszwezeriknoot Gestooft, saus van gele wijn geparfumeerd met Morieltjes)
- * Suggestion de Desserts ou Fromages
(Suggestie Dessert of Kazen)