

VOORGERECHTEN

Kaas kroket met oude Mont-Fleuri kaas, gegrilde paprikacoulis	€14,50
Gebakken kikkerbiljetjes met knoflook- en kruidenpesto	€16,50
Huisgemaakte hertenterrine met girollen, kersenpickles	€17,50
Dieppe sint-jakobsvruchten, kort gebakken, gestoofde prei, avruga-kaviaarroom	€20,50
Gebakken foie gras, room van boschampignons, kastanjekruim	€20,50
Ei op 63°, espuma van aardpeer en hazelnoot, truffelschaafsel	€18,50
Gemarineerde zalm met pompelmoes en gin, knapperige verse kruiden	€19,00

Voorgerechten worden geserveerd met brood — supplement frieten €3,00 of salade €3,00

HOOFDGERECHTEN

Brassica' runderfilet, jus van zwarte knoflook, seizoensgroenten	€34,00
Kalfnier met mosterd van "Bio Lorraine"	€26,00
Gevogelte op lage temperatuur in bladerdeeg, vol-au-vent stijl	€20,00
Wildragout met Chouffe-bier, seizoensgarnituur	€25,00
Fazant Brabançonne op mijn wijze, saus van Pineau des Charentes en foie gras	€29,00
Hertenbiefstuk, jus met Timut-peper, herfstgarnituur	€32,00
Doradefilet meunière, pompoen-hazelnootcoulis	€28,00
Mayonaise ketchup supplement €1,00	

DESSERTS

Huisgemaakte warme chocolade moelleux "à la minute", karamel-boter roomijs (15 min)	€11,00
Belgische kaasplank met huisgemaakt notenbrood	€13,50
Dunne appeltaart, in een handomdraai klaar yoghurtijs	€10,00
Kokosschaal, limoenbiscuit, mangocrème	€11,00
Huisgemaakte crème brûlée van witte chocolade en passievrucht, mandarijnsorbet	€10,00
Bergamotcrème, groene appel, kiwi, boekweitbiscuit, venkel	€10,00
Huisgemaakte koffie gourmand	€10,00

VOOR KINDEREN JONGER DAN 12 JAAR

Huisgemaakte kaaskroketten, frieten, salade	€12,50
Kipnuggets, frieten, salade	€12,50

Eén rekening per tafel

IJS

Dame blanche of Dame noire met huisgemaakte warme chocoladesaus	€10,00
Ijskoffie	€10,00
Verse fruitsorbet	€11,00
Coupe du Bordjeu (Chouffe Coffee-ijs, vanille-ijs, Chouffe Coffee-crème)	€11,00
Huisgemaakte sorbet van het moment (3 bollen)	€10,00
Brésilienne	€10,00
Colonel (huisgemaakte limoensorbet met vodka)	€11,00
Coupe Advocaat	€10,50
2 bollen ijs met slagroom	€7,00
Kinderijsje (1 bol met slagroom)	€5,50

LOKALE PARTNERS

Wij werken samen met lokale producenten van topkwaliteit:

Ferme Koeune in Vissole

Le Préai Glacé – Famille Jonkeau in Taverneux

Boucherie Antoine in Houffalize

Jambon de la Sûre – Etablissement Hartman in Vaux-sur-Sûre

Ferme Houard in Bomal

Wij gebruiken uitsluitend verse en hoogwaardige producten met dagelijkse aanvoer.

Mocht een product uitzonderlijk ontbreken, dan vragen wij om uw begrip.

Gelieve ons personeel te informeren in geval van voedselallergieën of intoleranties,

zodat wij passende gerechten kunnen aanbieden.

Voor tafels van meer dan 6 personen: plaats uw bestelling samen, of kies voor ons menu.

Het restaurant sluit op weekdays ten laatste om 23.00 uur, en in het weekend ten laatste om middernacht.

Eén rekening per tafel.

Het Menu (per volledige tafel geserveerd)

Voorgerecht 1

Huisgemaakte hertenpaté met girolles
Krentepickles
Of
Gemarineerde zalm
Gin en pompelmoes

Voorgerecht 2

Gebakken foie gras
Kastanjecrumble
Crème van boschampignons

Hoofdgerechten

Hert uit onze bossen, herfstgroenten
Krentensaus en gember
Of
Doradefilet met boter
Pompoencoulis en hazelnoot

Kaas

Assortiment Belgische kazen met huisgemaakt notenbrood

Desserts

Bergamotcrème, groene appel, kiwi, boekweitbiscuit, venkel
Of
Fijne warme appeltaart, yoghurtijs (+/- 15 min)

Menuprijzen

Menu voorgerecht 1, hoofdgerecht, dessert – **3 gangen:** 48,00 €

Menu voorgerechten 1 en 2, hoofdgerecht, dessert – **4 gangen:** 58,00 €

Menu voorgerechten 1 en 2, hoofdgerecht, kaas *of* dessert – **4 gangen:** 68,00 €

Menu voorgerechten 1 en 2, hoofdgerecht, kaas, dessert – **5 gangen:** 78,00 €