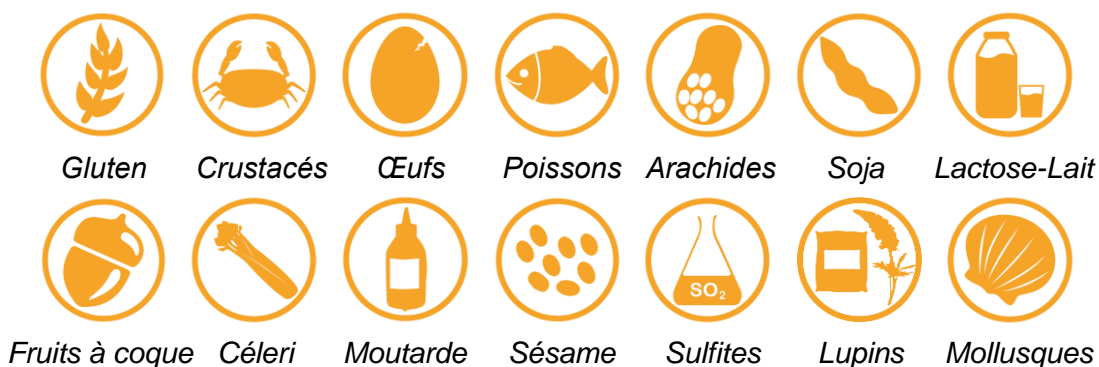


Apéritifs

<i>Verre de vin: Blanc, Rouge, Rosé</i>	€ 4,00
<i>Verre de Crémant d'Alsace</i>	€ 6,00
<i>Verre de Cava 0° (sans alcool)</i>	€ 4,50
<i>Pisang Funny 0° (sans alcool)</i>	€ 4,00
<i>Kir</i>	€ 4,25
<i>Kir Royal (Crémant d'Alsace)</i>	€ 6,25
<i>Martini</i>	€ 5,00
<i>Porto</i>	€ 5,00
<i>Campari nature</i>	€ 5,00
<i>Pisang Ambon nature</i>	€ 5,00
<i>Picon nature</i>	€ 5,00
<i>Picon Vin Blanc, Picon Bière</i>	€ 6,00
<i>Pineau des Charentes</i>	€ 5,00
<i>Gancia nature</i>	€ 5,00
<i>Ricard</i>	€ 5,00
<i>Sherry Fino</i>	€ 5,00
<i>Whisky J & B</i>	€ 5,00
<i>Bacardi</i>	€ 5,00
<i>Apéritif - Aperitif « Maison »</i>	€ 8,00
<i>Gin Bombay</i>	€ 8,00
<i>Gin Hendrick's</i>	€ 8,00
<i>Apérol Spritz (Apérol et Crémant d'Alsace) ...</i>	€ 8,00
<i>Crémant d'Alsace brut 75 cl</i>	€ 28,00
<i>Bellefontaine brut 75 cl</i>	€ 30,00
<i>Champagne brut 75 cl</i>	€ 40,00

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut changer.



Entrées

<i>Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et à la rouquette – Rund carpaccio met parmezaan schilfers en rucola</i>	€ 13,00
<i>Tartare de saumon mariné et salade mesclun – Tartaar van gemarineerde zalm en jonge salademengeling</i>	€ 15,00
<i>Fromage de chèvre au miel chaud en pâte brique et mesclun – Warm geitenkaasje met honing in filodeeg met jonge salades</i>	€ 13,00
<i>Cassolette de Petits Gris de Namur aux herbes – Ovenschoteltje met Naamse escargots en kruiden</i>	€ 14,00
<i>Scampis (6 pcs) A l'ail - met lookboter</i>	€ 14,00
<i>Scampis (6 pcs) Dugléré gratiné – Dugléré gegratineerd</i>	€ 15,50
<i>Cuisses de grenouille (6 pcs) à la crème d'ail – Kikkerbillen (6 st) in lookroomsaus</i>	€ 15,00

Plats

*Tous nos plats sont servis avec pommes frites, croquettes ou des pommes de terre gratinées.
Al onze schotels zijn geserveerd met frieten, kroketten of gratin aardappelen.*

<i>La truite aux amandes – Gebakken forel met amandelen ou/of La truite Ardennais (lardons fumés, champignons) – Ardeense forel</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Pavé de saumon au beurre aux fines herbes et tomates cerise – Zalmlapje in kruidenboter en kerstomaatjes</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Cassolette du pêcheur gratinée – Gegratineerd vispannetje</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Scampis Dugléré gratinés – Gegratineerde scampi Dugléré (10 st)</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Filet de pintade à la Normande – Parelhoen filet à la Normande</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Joues de porc mijotées à la bière trappiste de Chimay – Varkenswangetjes gestoofd in trappistenbier van Chimay</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Filet mignon de porc sauce Dijonnaise – Varkenshaasje in mosterdsaus</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Côtes d'agneau au romarin – Lamskoteletjes gekruid met rozemarijn</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Magret de cannette * - Jonge eendenborst *</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Steak de bœuf nature * - Rund steak nature (250 gr) *</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Entrecôte de bœuf Simmental * - Rund entrecôte Simmental (300 gr) *</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>* Les sauces: Beurre Maître-Hôtel, beurre à l'ail, au crème poivre vert</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Archiduc, béarnaise</i>	<i>€ 3,50</i>

Desserts

<i>Crème Brûlée</i>	€ 5,00
<i>Panna cotta en Forêt Noir</i>	€ 6,50
<i>Tiramisu</i>	€ 6,50
<i>Tarte aux pommes chaud et glace à la vanille – Warme appeltaart met vanille ijs</i>	€ 7,50
<i>Carpaccio d'ananas avec glace à la noix de coco – Carpaccio van ananas met kokosijs</i>	€ 7,50
<i>Assiette de fromages traditionnels – Bord met traditionele kazen</i>	€ 9,00
<i>Coupe Dame Blanche (vanille)</i>	€ 6,50
<i>Coupe Dame Noir (chocolat)</i>	€ 6,50
<i>Coupe Brésilienne (vanille et sauce caramel)</i>	€ 6,50
<i>Coupe Enfant – Kinderijsje</i>	€ 3,50
<i>Sorbet 3 boules au choix – 3 bollen naar keuze :</i>	
<i>Citron, pomme, framboise</i>	€ 6,00

Boissons chaudes

<i>Espresso</i>	€ 2,20
<i>Lait Russe - Koffie verkeerd</i>	€ 2,20
<i>Décaféiné - Koffie cafeïnevrij</i>	€ 2,30
<i>Cappuccino</i>	€ 2,50
<i>Petit Café - Franse Koffie</i>	€ 2,20
<i>Thé nature - Thee natuur</i>	€ 2,00
<i>Thé Citrus verte - Groene Thee Citrus</i>	€ 2,00
<i>Thé Eglantier - Rozenbottel Thee</i>	€ 2,00
<i>Thé Menthe - Munt Thee</i>	€ 2,00
<i>Thé Tilleul - Linde Thee</i>	€ 2,00
<i>Thé Camomille - Kamille Thee</i>	€ 2,00
<i>Chocolat chaud - Warme chocolademelk</i>	€ 2,20
<i>Chocolat chaud avec chantilly - Warme chocolademelk met slagroom</i>	€ 2,40
<i>Irish Coffee (Whiskey Jameson)</i>	€ 6,50
<i>French Coffee (Grand Marnier)</i>	€ 6,50
<i>Normand Coffee (Calvados)</i>	€ 6,50
<i>Italian Coffee (Amaretto)</i>	€ 6,50

Digestifs

<i>Genièvre - Jenever</i>	€ 3,00
<i>Cognac</i>	€ 5,00
<i>Calvados</i>	€ 5,00
<i>Poire William (43°)</i>	€ 5,50
<i>Marc de Bourgogne</i>	€ 5,50
<i>Framboise (43°)</i>	€ 5,50
<i>Eau de Villée (40°)</i>	€ 5,00
<i>Grand Marnier</i>	€ 5,00
<i>Cointreau</i>	€ 5,00
<i>Disaronno liqueur</i>	€ 5,00
<i>Whiskey Jameson triple distilled Irish</i>	€ 5,00
<i>Whisky "Glen Grant" 10 ans single malt Scotch</i>	€ 6,00

Carte des Vins

Les vins du Patron :

Blanc : Vin de Languedoc « Rouquet's » Sauvignon

Rosé : Vin de Languedoc « Rouquet's » Cinsault

Rouge : Vin de Languedoc « Rouquet's » Merlot

Karaf 1/4 € 6,50

Karaf 1/2 € 12,50

Bouteille € 18,00

Les Vins Blancs :

L'Alsace

Pinot gris « Domaine Haag » Soultzmatt 2017 € 24,50

Pinot gris « Domaine Haag » Breitenberg 2015 € 29,50

La Loire

Muscadet Sèvre et Maine sur lit « La Tarcière » 2017-2018 € 27,50

Le Bordelais

Graves « Château Tour de Calens » 2018 € 29,00

Le Bourgogne

Macon villages « Domaine des Gerbeaux » 2019 € 31,00

La Vallée du Rhône

Côtes du Rhône « Intuition » Cellier des Terres Blanches 2019 € 24,50

Le Vin Rosé :

L'Alsace

Pinot noir « Domaine Haag » Gourmandise 2017 € 24,50

Les Vins Rouge :

L'Alsace

Pinot noir « Domaine Haag » Soultzmatt 2018 €26,50

La Loire

Sancerre « Domaine Bonnard » 37,5 cl 2010 €18,50

Saumur Champigny « Château de Villeneuve » 2014 €31,00

Le Bordelais

Premières Côtes de Blaye « Château Haut-Terrier » 2015 €26,00

Premières Côtes de Blaye « Château Haut-Terrier » 37,5 cl 2015 €16,50

Cru bourgeois Médoc « Château La Gorce » 2018 €36,00

Cru bourgeois Médoc « Château La Gorce » 37,5 cl 2013-2014 €23,50

Saint-Emilion Château Roc de Calon « Daylis » 2017 €31,50

Le Bourgogne

Côte d'Or Ladoix « Domaine Chevalier père et fils » 2015 €48,00

Le Beaujolais

Côte de Brouilly « Domaine du Griffon » 37,5 cl 2018 €19,50

Brouilly Pisse-Vieille « Domaine Lathuillère - Gravallon » 2018 €31,00

Le Languedoc

Carignan Vieilles Vignes « Roqueterre » 2019 €21,50

Corbières Domaine des 2 Ânes « Fontanilles » 2018 €32,00

La Vallée du Rhône

Costières de Nîmes « Château de Nages » 2017 €23,00

Côtes de Ventoux Château Pesquié « Les Terrasses » 2017 €29,00

Grignan-les-Adhémar « Dom. Grangeneuve » Vieilles Vignes 2016 €32,00