



<b><i>Entrées/voorgerechten/starters</i></b>	<b><i>Comme entrée</i></b> Voorgerecht	<b><i>Comme repas</i></b> Maaltijd salade
<i>Carpaccio de Blanc Bleu Belge</i> <i>Carpaccio van Belgische Blauw-wit rund</i> <i>Carpaccio of Belgian white-blue beef</i>	<b>9.50</b>	
<i>Salade au fromage de chèvre gratiné</i> <i>Salade van gegratineerde geitenkaas</i> <i>Salad of gratinated goat cheese</i>	<b>9.50</b>	<b>13.50</b>
<i>Salade au pâté Ardennais</i> <i>Salade met Ardenner paté</i> <i>Salad with Ardennes paté</i>	<b>9.50</b>	<b>13.50</b>
<i>Salade au filet de poulet fumé</i> <i>Salade van gerookte kipfilet</i> <i>Salad with smoked chicken</i>	<b>9.50</b>	<b>13.50</b>
<i>Saumon fumé sauce wasabi</i> <i>Gerookte zalm wasabi saus</i> <i>Smoked salmon with a wasabi sauce</i>	<b>10.50</b>	<b>15.50</b>
 <b><i>Potages/soepen/soup</i></b>		
<i>Potage du jour</i> <i>Soep van de dag</i> <i>Soup of the day</i>		<b>4.50</b>
<i>Bouillon aux légumes</i> <i>Heldere groentesoep</i> <i>Clear broth of vegetables</i>		<b>4.50</b>
<i>Soupe à l'oignon gratinée au fromage</i> <i>Uiensoep met kaas gegratineerd</i> <i>Gratinated onion soup</i>		<b>5.50</b>
<i>Potage aux poissons crémeux</i> <i>Romige Vissoep</i> <i>Creamy fish soup</i>		<b>5.50</b>



### **Plats principaux/hoofdgerechten/main course**

*Les plats principaux sont servis avec une salade fraîche, des légumes  
et une garniture de pommes de terre*

*De hoofdgerechten worden geserveerd met verse salade, groente en aardappelgarnituur  
All main courses are served with fresh salad, vegetables and potato garnish*

### **Viandes/vlees/meat**

*Pave de bœuf avec champignon crème ou sauce Béarnaise ou poivre ou  
champignons sautés* **20.00**

Runderbiefstuk geserveerd met gebakken champignons of bearnaise, -  
champignon of pepersaus  
Steak with mushrooms, or béarnaise, mushroom or pepper sauce

Medaillon van livarvarken met een gambozolasaus **20.00**  
Medaillon de porc de l'abbaye sauce gambozola

*Lapin à la limbourgeoise* **16.50**  
Konijn op Limburgse wijze bereid  
Rabbit at Limbourgeoise style

*Carré d'agneau à la sauce miel et thym* **23.00**  
Lamsracks met een honing-tijmsaus  
Rack of lamb with a sauce of honey and thyme

*Rouleau de dinde au jambon des Ardennes et basilic* **19.50**  
Rollade van kalkoen met Ardenner ham en basilicum  
Skewer of turkey with Ardennese ham and basil

*Jambonneau à la sauce moutarde* **16.50**  
Beenham met mosterdsaus  
Knuckle of ham with a mustard sauce

### **Poissons/vis/fish**

*Truite Ardennaise* **16.50**  
Ardense Forel  
Fresh trout from the Ardennes

*Scampis à la sauce homard piquante* **23.00**  
Scampi's met een pittige kreeftensaus  
Black Tiger Shrimps with a spicy lobster sauce

*Saumon à la sauce d'aneth* **20.00**  
Gebakken zalm met dillesaus  
Salmon with a dill sauce



### Divers

Spaghetti Bolognese	12.50
Assiette de charcuterie ardennaise Schotel van Ardense vleeswaren Plate of Ardennes cold meats	16.50

### Végétarien/vegetarisch/vegetarien

<i>Crêpes farcies aux légumes frais et fromage fondu</i> Gevuld flensje met verse groente en gesmolten kaas Filled crepes with fresh vegetables and melted cheese	16.50
Tagliatelles aux tomates séchées Pasta met zongedroogde tomaten Tagliatelle with sundried tomatoes	13.50

### ***Desserts/nagerechten/desserts***

<i>Plateau de fromage</i> Kaasplateau Cheese tray	9.50
<i>Trio de sorbets</i> Verschillende smaken sorbetijs Trio of sorbet ice-cream	8.00
<i>Dame Blanche</i>	8.00
Crème Brûlée	8.00
<i>Crêpes sucrées ou crêpes aux cerises chaudes</i> Zoete pannenkoekjes met suiker of warme kersen Sweet pancakes with sugar or warm cherries	8.00