

LES PLATS

LE VOL-AU-VENT

**La véritable bouchée à la reine de volaille
de Julémont, salade – frites et mayonnaise maison** 17.00€

-De enige echte kippenragout uit Julémont, sla en frites
-Hausgemachte Pastetchen aus Julémont, Salat und Pommes

Le filet pur de « Bleue des Prés » rôti 28,00€
sauce au choix : poivre vert, champignons, béarnaise

-Rundfilet 'Bleue des Prés' Saus naar keuze: pepersaus, champignonroomsaus, bearnaisesaus
-Lendensteak von 'Bleue des Prés' Pfeffersoße, Pilzsoße oder Bearnaise

Le contre-filet de bœuf irlandais bien rôti, mousseline à la Brice 22.50€

-Gebraden Rundvlees op Ierse wijze, mousseline à La Brice
-Rindfleisch gebraten auf irischer Weise, mousseline à La Brice

La cuisse de lapin à la Joup et sirop d 'Aubel 21,50€

-Konijnenbout 'à la Joup' en Aubelse stroop
-Kaninchen « A la Joup » mit Sirup aus Aubel

Le magret de canard cuit à basse température aux myrtilles sauvages 21,50€

-Eendenborst op lage temperatuur gekookt met wilde bosbessen
-Entenbrust bei niedriger Temperatur gekocht mit wilden Blaubeeren

**Le filet de grosse truite saumonée de la commanderie à Fouron (sans arêtes),
Émulsion au Cidre Grand Cru d'Aubel** 20,50€

- Forelfilet uit Voeren (zonder graat), Aubel cidersaus
-Forellenfilet aus Voeren, Aubel Apfelwein-Sauce

Menu enfant (jusqu 'à 12ans) 14,00€

-Potage aux légumes

-Boulet, frites, compote

ou

Nuggets de poulet maison, frites, compote

-Glace

-Groentensoep

-Kipnuggets zelfgemaakte of gehaktballetjes, frietjes, appelmoes

- ijs

-Gemüsesuppe

-hausgemachte Chicken Nuggets oder Bouletten, Pommes und Apfelkompott

-Eis

Pour les tables A PARTIR DE 10 PERSONNES :

Merci de limiter le choix dans la carte et les suggestions à un maximum de 4 entrées et 4 plats