



Menu saisonnier

(du vendredi 02 au dimanche 11 août)

3 services (entrée – plat – dessert) 35,00€/pp

4 services (les 2 entrées – plat – dessert) 43.50€/pp

Gros toast tiède de chèvre frais de chez Godelieve aux herbes - jambon de Montzen

Salade de tomates variées au basilic 14.50€

et/ou

Dégustation du Nord...

Saumon grillé juste rosé – croquette de crevettes grises

moules de Zélande aux petits légumes et safran 17.00€

(en plat : 24.50€)

Contre-filet de bœuf BBB bien rôti – sauce choron

Croustillant de légumes – potatoes 23.50€

Ou

Volaille de Julémont crousti-moelleuse – Jus corsé

risotto de pommes de terre à la truffe 22.00€

Trio de desserts « maison »

Moelleux au chocolat-crème brûlée-nougat glacé

Ou

L'assortiment de fromages belges et français, sirop Charlier (sup. 4,00€)

Le menu étant composé de façon à vous proposer un excellent rapport qualité/prix,
vous comprendrez que nous n'accepterons aucun changement dans celui-ci.

Les plats composants les menus vous sont également proposés en suggestion

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Entrées

Le velouté de courgettes au basilic – crevettes grises 9.50€

Velouté van courgette met basilicum – grijze garnalen / Velouté von zucchini mit basilikum – graue garnelen

Les scampis grillés aux épices – légumes croquants – aigre-doux orange/coriandre 15.50€

Scampis - groentjes – zoetzure sojagember / Scampis – Gemüse - süß-saurer Soja-Ingwer

Les escalopes de foie gras de canard poêlées – Rhubarbe – réduction de Porto 20.50€

Gebakken eendenlever – rabarber - gereduceerde Portsausje

Gebackten Entenleber - rhabarber - reduzierte Portosoße

Plat

Le magret de canard cuit à basse température aux myrtilles sauvages 22,00€

Eendenborst met wilde bosbessen - Entenbrust mit wilden Blaubeeren