

LA CARTE

Entrées

- Tartare de truite saumonée de La Commanderie - Betterave rouge en carpaccio et en émulsion**
Mâche - condiment gingembre/clémentine/radis noir 15.00€
Forelartaar - rode biet - gember / radijs / clementine/ Forellentartar - Rote Beete - Ingwer / Radieschen / Clementine
- Foie gras de canard poêlé – mousseline de panais - pommes crues/cuites/confites – pignons de pin** 19.50€
gebakken foie gras - pastinaakpuree - appels – pijnboompitten
Gebratene Foie Gras - Pastinakenpüree - Äpfel – Pinienkerne
- Les Petits-Gris de notre élevage au beurre d'ail « facile à manger »**
Salade croquante – coulis d'herbes 14,50€
Slakken uit onze eigen kwekerij met knoflookboter - Salade - kruidensap
Schnecken aus eigenen Garten mit Knoblauchbutter - Salat - Kräutersaft
- St Jacques « coquilles » grillées - croquette de crevettes grises - blanc de poireaux – coulis de cresson** 19.50€
Sint-jakobsschelpen - garnalenkroket - prei – waterkerssaus
Jakobsmuscheln - Garnelenkrokette - Lauch - Brunnenkressesauce
- Filet de bar et gambas grillés dans une soupe de poissons – toast de rouille -** 14.50€
zeebaars en garnalen in een vissoep - roest saus
Wolfsbarsch und Garnelen in einer Fischsuppe - Rostsauce

Plats

- Le duo de suprême de pintadeau et gambas – légumes croquants – jus à l'estragon** 21.00€
-Parelhoen - gambas - groenten - drakensaus- Perlhuhn - Gambas - Gemüse - Estragonsoße
- Le filet pur de boeuf Bleue des Prés rôti - sauce poivre vert ou béarnaise - frites** 29,00€
-Rundfilet 'Bleue des Prés' Saus naar keuze: pepersaus, bearnaisesaus
-Lendensteak von 'Bleue des Prés' Pfeffersoße oder Bearnaise
- Le dos de Skreï cuit sur la peau – homardine au curry**
chou pointu – carottes fondantes - purée de charlottes citronnée 26.00€
-kabeljauw - bisque kerriesaus - kool - wortelen - aardappelpuree met citroen
- Kabeljau – Hummer Currysoße - Kohl - Karotten - Kartoffelpüree mit Zitrone
- Magret de canard cuit sur la peau – aigre-doux à l'orange et aux épices** 22,50€
Eendenborst - sinaasappelsaus- Entenbrust - Orangensauce
- Médailon de filet de veau rôti – tagliatelles à la truffe - jus corsé au vieux balsamique**
céleri rave en croûte de noisettes et fromage TriDieu 26.00€
- Kalbsfilet - Tagliatelle mit Trüffel - Knollensellerie mit Haselnüssen und "TriDieu" - Käse
-kalfshaasbiefstuk - tagliatelle met truffel - knolselderij met hazelnoten en "TriDieu" kaas
- La cuisse de lapin à la Joup et sirop d'Aubel - frites** 21,50€
-Konijnenbout 'à la Joup' en Aubelse stroop - Kaninchen « A la Joup » mit Sirup aus Aubel

Menu enfant (jusqu'à 12ans) 14,00€

-Potage aux légumes -Groentensoep -Gemüsesuppe

-Boulet, frites, compote

-gehaktballetjes, frietjes, appelmoes - Bouletten, Pommes und Apfelkompott

ou

Nuggets de poulet maison, frites, compote

-Kipnuggets zelfgemaakte -hausgemachte nuggets Chicken

-Glace - ijs - Eis

Pour les tables A PARTIR DE 8 PERSONNES :

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

NOUS NE SERVONS PAS D'ENTREE SEULE