

LA CARTE

Entrées

- Velouté de chou fleur – crevettes grises – croûtons à la fleur de sel** 12.50€
Bloemkoolsoep - Garnalen - Croutons - Blumenkohlsuppe - Garnelen - Croutons
- Émincé de veau braisé au sésame – poire pochée – carottes crues/cuites – caramel de cidre** 15.50€
kalfsvlees met sesam - peer - rauwe / gekookte wortelen - ciderkaramel
Sesam Kalbfleisch - Birne - rohe / gekochte Karotten - Apfelwein Karamell
- 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 – texture de fenouil – beurre d'agrumes au curry** 20.50€
Sint-jakobsschelpen - venkel - sinaasappel / kerriesaus
Jakobsmuschel - Fenchel-Orangen / Curry-Sauce
- Brochette de gambas à l'estragon – crémeux parmentier – truite fumée – asperges vertes** 15.50€
gambas - room van aardappelen - gerookte forel - groene asperges
Gambas - Kartoffelcreme - geräucherte Forelle - grüner Spargel

Plats

- Magret de canard cuit sur la peau – aigre-doux à l'orange et aux épices** 22,50€
Eendenborst - sinaasappelsaus- Entenbrust - Orangensauce
- 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
- Dos de skrei grillé – fondue de chou pointu -sauce mousseline à la Brice et à la graine de moutarde** 26.00€
-kabeljauw - kool - Brice Hollandaise Saus
- Kabeljau - Kohl - Brice Hollandaise Sauce
- Le steak d'agneau basse température – cousous perlé aux épices marocaines – légumes confits** 26.00€
lamsteak - cousous met Marokkaanse kruiden - gekonfijte groenten
Lammsteak - Couscous mit marokkanischen Gewürzen - kandiertes Gemüse
- Revisite « luxueuse » du Vol-au-vent – frites de patates douces** 26.00€
Suprême de volaille de Julémont moelleux – la cuisse désossée en velouté à la truffe - Croquette de ris de veau aux morilles
revisited vol-au-vent - morieljes / truffel - zoete frietjes
überarbeitet vol-au-vent - Morcheln / Trüffel - Süßkartoffel Pommies
- 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, Pommies 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