

Entrées

ICI, TOUT EST FAIT MAISON!

Nous laissons juste le soin aux artisans glacier et boulanger de nous fournir le fruit de leur savoir-faire .

Les entrées

Le potage

Le potage aux légumes du moment

Een soep van dagverse groenten - Gemüsesuppe vom Moment

6,50€

Le carpaccio de boeuf

Le carpaccio de Bleue des prés, roquette, copeaux de parmesan et huile de truffes blanches

Carpaccio van rund met rucola, parmezaanse kaas en witte truffelolie Carpaccio vom Rind, Rucula, Parmesankäse und weißes Trüffelöl 13,50€

Les petits-gris de notre élevage

La cassolette d'escargots aux champignons, beurre d'ail et amandes

Slak met champignons, knoflookboter en amandelen - Schnecke mit pilzen und knoblauchbutter und amandel

12,50€

Les croquettes de crevettes

Les croquettes de crevettes grises préparées par nos soins, fenouil croquant aux agrumes et coulis

Zelfgemaakte garnaalkroketten, knapperige venkel met citrusvruchten en kruidencoulis Unsere hausgemachte Garnalenkroketten, krokanter Fenchel mit Zitrusfrüchten und Kraüter Coulis 15,50€

Le toast au Herve

Le gros toast chaud au fromage de Herve et confit de poires aux épices, salade à l'huile de noix et sirop balsamique

Toast met Herve kaas en perenkonfijt, sla met walnootolie en balsamicosiroop Toast mit Herve käse und Birne Confite, Salat mit walnussöl und Balsamischer Sirup 12,50€

La salade aubeloise

Lardons déglacés au vinaigre de cidre et crémés, œuf mollet, dés de fromage du Vieux Moulin, pommes, croûtons

Ontglaasde spekjes in azijn van cider en gecremeerd, zacht gekookt ei, kaasblokjes van « Vieux Moulin », appels en croutons

10,50€ (en plat 14,00€)

Speckwürfel, die mit Essig von Apfelwein abgelöscht sind, Weichgekochtes Ei, Käsewürfel vom « Vieux Moulin », Äpfel und Croutons

Les scampis a l'ail

La poêlée de gros scampis, crème à l'ail

Dikke scampi's, in look en roomsaus - Bratpfanne von große Scampis, Crème und Knoblauch

12,50€

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