

# LES ENTRÉES

<b>SOUPE À L'OIGNON GRATINÉ</b> Gegratineerde uiensoep Onion soup au gratin	€ 6,50
<b>ESCARGOTS DE LA MAISON</b> Slakken in huisgemaakte knoflookboter Snails with homemade garlic butter	€ 8,50
<b>GAMBAS CÉVENOLS</b> Gebakken reuzengarnalen met knoflook en peterselie Fried big shrimps with garlic and parsley	€ 12,50
<b>CUISSES DE GRENOUILLES À L'AIL</b> Kikkerbiljetjes in knoflooksaus Frog legs with garlic sauce	€ 13,50
<b>COEUR D'ARTICHAUT FARCI AUX CHAMPIGNONS</b> Artisjokhartten gevuld met gebakken champignons, ui en peterselie Artichoke hearts filled with fried mushrooms, onion and parsley	€ 7,50
<b>SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE AU FOUR</b> Salade met geitenkaas uit de oven met thijm en honing Salad with goat cheese from the oven with thyme and honey	€ 9,50
<b>CARPACCIO DE BOEUF</b> Flinterdun gesneden ossenhaas met kappertjes en Parmezaanse kaas Thin slices of beef tenderloin with capers and Parmesan cheese	€ 8,50
<b>SAUMON MARINÉ, SAUCE MOUTARDE</b> Gemarineerde zalm met mosterd-dillesaus Marinated salmon with mustard dill sauce	€ 8,50
<b>COCKTAIL CREVETTES HOLLANDAISE</b> Hollandse garnalencocktail Dutch shrimp cocktail	€ 12,50
<b>SALADE BERGÈRE</b> Gemengde salade met fetakaas Farmers salade with feta cheese	€ 7,50
<b>BRUSCHETTA</b> Geroosterd brood met mozzarella, basilicum, kappertjes, tomaat en knoflook Roasted bread with mozzarella, fresh basil, capers tomatoes and garlic	€ 6,50
<b>SALADE NIÇOISE</b> Salade met tonijn, ei, tomaat, komkommer, ui, olijven en ansjovis Salad with tuna, egg, tomato, cucumber, onion, olives and anchovies	€ 8,50
<b>PÂTE DU JOUR</b> Pate van de dag Paté of the day	€ 7,50

## PLATS DE VIANDE

<b>GIGOT D`AIGNEAU, SAUCE VIN ROUGE</b>		<b>€ 18.50</b>
Lamsbout uit de oven met rode wijnsaus Leg of lamb with a red wine sauce		
<b>MEDAILLONS DE VEAU, SAUCE ROQUEFORT</b>		<b>€ 19.50</b>
Kalfsoesters in roquefortsaus Veal with Roquefortsauce		
<b>TOURNEDOS HENRI IV</b>		<b>€ 24.50</b>
Tournedos in roquefortsaus Tournedos with Roquefort sauce		
<b>CHATEAUBRIAND, SAUCE POIVRE VERT</b>	<b>min. 2 pers p.p</b>	<b>€ 24.50</b>
Ossenhaas in een groene pepersaus Beef tenderloin with green pepper sauce		
<b>FILET DE BOEUF, SAUCE POIVRE VERT</b>		<b>€ 26.50</b>
Ossenhaas in een groene pepersaus Beef tenderloin with green pepper sauce		
<b>POULET, SAUCE CRÉME ET CHAMPIGNONS</b>		<b>€ 15.50</b>
Gegrilde kip met champignon-crèmesaus Chicken breast with mushroom cream sauce		
<b>ENTRECÔTE</b>	<b>€22.50(200g/ €33.50 (300g)</b>	
Entrecôte met knoflook boter Entrecôte with garlic butter		
<b>MAGRET DE CANARD</b>		<b>€ 18.50</b>
Eendenborst in een sinaasappel-portsaus Fillet of duck with orange-port sauce		
<b>STEAK POIVRE</b>		<b>€ 16.50</b>
Rundvlees in een groene pepersaus Beef with green pepper sauce		

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse groente, salade en fritetjes**  
**All main courses are served with fresh vegetables, salad and fries**

## GIBIERS ET VOLAILLES

<b>MEDAILLONS DE CHEVREUIL</b> Hertenbiefstuk met bosbessensaus Venison with blueberry sauce	€ 22.50
<b>FILET DE SANGLIER</b> Wildezwinfilet met oesterzwammensaus Filet of wild pork with mushroom sauce	€ 23.50
<b>CAILLES GRILLEES</b> Gegrilde kwartels geflambeerd met Armagnac Grilled quail, flamed with Armagnac	€ 23.50

## PLATS DE POISSON

<b>POISSON DU JOUR</b> Vis van de dag Fish of the day	dagprijs
<b>SAUMON AU FOUR</b> Zalm uit de oven met verse kruiden,zongedroogde tomaten,mozzarella en courgette Salmon from the oven with herbs,sun dried tomatoes grated mozzarella and zucchini	€ 16.50
<b>GAMBA'S CEVENOLS</b> Gebakken reuzengarnalen met knoflook en peterselie Fried big shrimps with garlic and parsley	€ 24.50
<b>SOLE MEUNIERE</b> In roomboter gebakken zeetong Creamy butter fried sea sole	dagprijs
<b>PERCHE AU FOUR</b> Zeebaars uit de oven Seabass from the oven	€ 22.50
<b>COQUILLE SAINT-JACQUES</b> Sintt jacobsschelpen in bieslooksaus Scallops with chive sauce	€ 25.50

## VEGETARIEN

<b>PLAT VEGETARIEN</b> Vegetarische dagschotel Vegetarian special	€ 17.50
<b>MENU ENFANT</b> Kindermenu (met vis vlees of kip) Children's menu (with fish, beef or chicken)	€ 9.50

## LES DESSERTS

<b>PROFITEROLLES</b>	€ 7.00
Met vanille ijs gevulde soesjes en warme chocoladesaus Puffs filled with vanilla ice cream and hot chocolate sauce	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	€ 6.00
Chocolademousse Chocolate mousse	
<b>DAME BLANCHE</b>	€ 6.00
Vanille-ijs met warme chocoladesaus Vanilla ice cream with hot chocolate sauce	
<b>CRÈME BRÛLÉE ROYALE</b>	€ 6.50
Crème brûlée gemaakt met koffielikeur Creme brûlée made with coffee liqueur	
<b>IRISH –SPANISH-ITALIAN-FRENCH COFFEE</b>	€ 8.50
Koffie met Jameson whiskey/ Tia Maria Amaretto/ Grand Marnier en slagroom Coffee with Jameson whiskey/ Tia Maria Amaretto/ Grand Marnier and cream	
<b>CRÊPE FLAMBÉE AU GRAND MARNIER</b>	€ 8.50
Flensje geflambeerd met Grand Marnier met vanille-ijs en slagroom Pancake flambé with Grand Marnier with vanilla ice cream and cream	
<b>POMME CHAUDE EVA</b>	€ 8.50
Warme appel met vijgen en honing Warm apple with figs and honey	
<b>BANANE FLAMBÉE</b>	€ 8.50
Geflambeerde banaan met Grand Marnier Banana flambé with Grand Marnier	
<b>PLATEAU DU FROMAGE</b>	€ 9.00
Kaasplateau met diverse kazen Cheese platter with various kinds of cheese	

