

Menu du jour

30/03

€ 52,00

Entrée

Aiguillettes de Magret de
Canard Fumé et Asperges
Vertes, Basilic et Coriandre,
Huile de Citron Vert et
Salade Frisée

Gerookte Eendenborst met
Groene Asperges, Basilicum,
Koriander, Limoenolie en
"Frisée" Salade

Plats

Filet de Bar en Panure de
Carottes, Sauce à l'Ecrevisse
et Fettuccini au Pesto

Zeebaarsfilet in een Wortelen
Korst, Rivierkreeften Saus en
Fettuccini met Pesto



Carré d'Agneau en Croûte
d'Herbes, Sauce à la Bière Brune
du Pays et Sirop de Liège et sa
Frite de Patate Douce

Lamscarré in een Kruiden Korst
Regionale Donker Biersaus
met Luikse Siroop
en Frietjes van Zoete Aardappelen



Raviole Méditerranéenne, Bouillon
de Légumes et Pointes d'Asperges

Mediterrane Ravioli, Groenten
Bouillon met Asperges



Dessert

Gâteau Tiramisu
et Crème Anglaise

Tiramisu met Vla



Apéritifs



Gin, Campari, Apricot
Brandy, Jus d'orange
€ 10,50



Cointreau, Curaçao, Jus de
citron vert, Jus d'ananas
€ 11,00



Végétarien/ Vegetarisch



Produits locaux/ Lokale producten

Liste des allergènes

1) Gluten, Gluten: 

2) Crustacés, Schaaldieren: 

3) Oeufs, Eieren: 

4) Poissons, Vis: 

5) Arachides, Pinda's (aardnoten): 

6) Soja, Soja: 

7) Lait/lactose, Melk/lactose: 

8) Fruits à coques, Schaalvruchten: 

9) Céleri, Selder: 

10) Moutarde, Mosterd: 

11) Graines de sésame, Sesamzaadjes: 

12) Sulfites, Sulfieten: 

13) Lupin, Lupine: 

14) Mollusques, Weekdieren: 