

A photograph of a restaurant meal. On the left is a burger with a sesame seed bun, lettuce, tomato, and a patty. To its right is a glass bowl of green salad with lettuce and tomatoes. In the foreground is a plate of sautéed vegetables including tomatoes, cucumbers, and potatoes. A wooden skewer is stuck into the burger. The word "Restauration" is written in a cursive font across the center of the image.

Restauration



A PARTAGER

Notre Assiette Apéritive

17,00€

(Cubes de Fromages et de Salaisons de la région, Olives Marinées)
(Regionale Kaasblokjes en Salami, Gemarineerde Olijven)
(Cubes of Regional Cheeses and Salami, Marinated Olives)

Tartines à l'Ail, Shiitakés à la Crème de Mozzarella, Sauge et Thym

16,00€

Toast met Knoflook, Shiitakes met Roomsaus van Mozzarella,
Salie en Tijm

Garlic Toast with Shiitake, Mozzarella Cream, Sage and Thyme



Boulettes de Légumes, Sauce au Yaourt

16,00€

Groenteballetjes, Yoghurtsaus

Vegetable Balls, Yogurt Sauce

Bitterballen (8pcs)

10,00€

NOS PLATS LUNCH : SERVIS DE 12 A 14H30

Potage du jour

9,00€

Soep van de Dag/Soup of the Day

Croquettes de Crevettes Grises et Persil Frit

21,00€

Grijze Garnalenkroketten met Gefrituurde Peterselie

Shrimp Croquettes and Fried Parsley

Croque Monsieur

16,00€

Croque-Monsieur (toasted Cheese and Ham Sandwich)

Panini Jambon de Parme, Roquette, Mozzarella

16,00€

et Crème Balsamique

Panini met Parma Ham, Rucola, Mozzarella en Roomsaus Balsamico

Panini Parma Ham, Rucola, Mozzarella and Cream Sauce
with Balsamico

Hamburger du Chef (Steak haché 100% pur Bœuf, Fromage, Salade, Oignons)

29,00€

Hamburger van de Chef (gehakte biefstuk 100% Rundvlees, Kaas,
Salade en Ui)

Hamburger of the Chef (Minced Beef 100%, Cheese, Salad and Onion)



Cheeseburger Végétarien sur Coulis de Légumes

26,00€

Veggie Cheeseburger op Groenten Coulis

Veggie Cheeseburger with Vegetables Coulis



Le Gratin d'Aubergines

22,00€

Gegratineerde Aubergines/Aubergines Gratin

La Portion de Pommes Frites

7,00€

Frietjes/French Fries

Portion de Pains (3pcs)

4,00€

Broodjes (3)/Bread (3)

SUGGESTIONS AUTOMNE 2025

ENTREES FROIDES

Carpaccio de Cerf, Champignons Confits et Parmesan 20,00€

Hert Carpaccio, Gekonfijte Champignons en Parmezaanse

Carpaccio of Cerf, Mushroom Confit and Parmesan

Terrine de Gibier sur Petite Salade d'Automne aux Figs 18,00€

Wild Terrine op Herfstsalade met Vijgen -Game Terrine, Autumn Salad with Figs

ENTREES CHAUDES/POTAGES

Portobello Farcis, Jambon d'Ardennes, Pommes, Pignons et Fromage Bleu 21,00€

Gevulde Portobello's, Ardense Ham, Appels, Pijnboompitten en Schimmel Kaas

Stuffed Portobello Mushrooms, Ardennes Ham, Apples, Pine Nuts and Blue cheese

Velouté de Potimarrons et Lait d'Amandes 12,00€

🌿 Pompoen-Velouté met Kokosmelk

Creamy Pumpkin Soup with Coconut Milk

PLATS

Filet de Canette aux Cèpes et Châtaignes, Pommes Croquettes 30,00€

Eendenborst met Eekhoorntjesbrood en Kastanjes,

Krokettenaardappelen

Duck Fillet with Porcini Mushrooms and Chestnuts, Croquette Potatoes

Civet de Marcassin aux Airelles,

Brochette de Grenailles au Thym 32,00€

Yong Everzwijnstoofpot met Veenbessen, Spiesje van Krieljes met Tijm

Wild Boar Stew with Cranberries, Skewer of Potatoes with Thyme

Raviolis au Chèvre, Schimeji Bruns et Huile Verte Persillée 25,00€

Geitenkaas Raviolis met Bruine Schimeji en Groene Olie met Peterselie

🌿 Goat Cheese Ravioli, Brown Schimeji and Green Parsley Oil

Dos de Cabillaud au Choux et Lard,

Pommes Vapeur Persillées 32,00€

Kabeljauwrug met Kool en Spek,

Gekookte Aardappelen met Peterselie

Cod Fillet with Cabbage and Bacon,

Steamed Potatoes with Parsley

SALADES/TARTES

🌿 **Salade d'Automne (Figs, Poires, Champignons, Noisettes, Vinaigrette Miel-Moutarde-Balsamique)** 28,00€

Herfstsalade (Vijgen, Peer, Champignons, Hazelnuts,

Balsamico Azijn-Honing-Mosterd Dressing)

Autumn Salad (Figs, Pears, Mushrooms, Hazelnuts,

Honey-Mustard-Balsamic Vinaigrette)

🌿 **Tarte Flambée aux Pleurotes et Gorgonzola** 24,00€

Geflambeerde Taart met Oesterzwammen en Gorgonzola

Flammkuchen with oyster mushrooms and gorgonzola

DESSERTS

Crème Brûlée au Spéculoos 13,00€

Crème Brûlée van Speculaas - Speculoos Crème Brûlée

Crêpe Poires, Coulis de Chocolat Chaud et Crème de Marrons

Perenpannenkoek, warme chocoladecoulis en kastanjecrème 15,00€

Pear Pancake, Hot Chocolate Coulis and Chestnut Cream



NOS PLATS DÎNER : SERVIS DE 19 A 21H30

Salade Silva au Thon Frais mi-cuit selon le Marché	26,00€
Verse Tonijnsalade (half gekookt) "Silva" volgens de Markt Fresh Tuna (half-cooked) Salad "Silva" according to the Market	
Salade Gourmande selon l'Humeur du Chef et du Marché (Saumon Fumé, Magret de Canard, Foie Gras...)	26,00€
Salade Gourmande (gerookte Zalm, gerookte Eendenborst, Eendenlever...) Gourmet Salad (smoked Salmon, smoked Duck Breast, Duckliver...)	
Fettuccini au Saumon Fumé	22,00€
Fettuccini met gerookte Zalm Fettuccini with smoked Salmon	
Hamburger du Chef (Steak haché 100% pur Bœuf, Fromage , Salade, Oignons)	29,00€
Hamburger van de Chef (gehakte biefstuk 100% Rundvlees, Kaas, Salade en Ui) Hamburger of the Chef (Minced Beef 100%, Cheese, Salad and Onion)	
Entrecôte Irlandaise, Sauce au Poivre ou Champignons, Légumes de Saison et Pommes Frites	33,00€
Gegrilde Ierse Rib, Peper of Champignons Saus, Seizoen Groenten en Frietjes Irish Rib with Pepper or Mushrooms Sauce Seasonal Vegetables and French Fries	
 Plat du Jour (Viande, Poisson ou Végétarien)	29,00€
Dagschotel (Vlees, Vis of Vegetarisch) Today's Special (Meat, Fish or Vegetarian)	
Escalope de Veau Milanaise, Sauce Tomates et Tagliatelles	30,00€
Milanese Kalfsoester, Tomatensaus en Tagliatelle Milanese Veal Escalope, Tomato Sauce and Tagliatelle	

DOUCEURS

Dame Blanche	12,00€
Brésilienne	12,00€
Moelleux au Chocolat	14,00€
Chocolade Soufflé Moelleux Chocolate	
Trio de Sorbets	9,00€
Tarte Fine aux Pommes et Boule de Glace Vanille	14,00€
Fijne Appeltaart met Vanille Ijs Apple Pie and Vanilla Ice Cream	

**Pour les allergènes/intolérances, n'hésitez pas,
demandez, signalez-le à notre personnel**

**Voor allergenen/intoleranties, aarzel niet,
vraag het, meld het aan onze medewerkers**

**For allergens/intolerances, don't hesitate to ask
and let our staff know.**