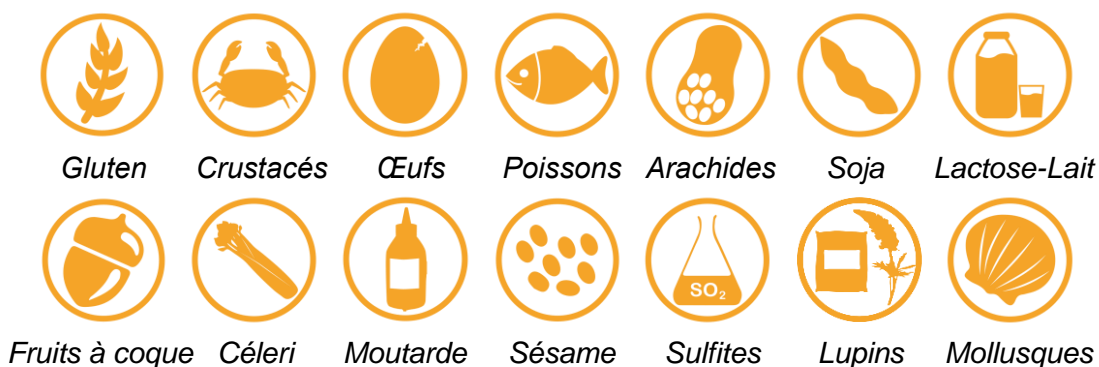


Apéritifs

| | |
|---|---------|
| <i>Verre de vin: Blanc, Rouge, Rosé</i> | € 4,00 |
| <i>Verre de Crémant d'Alsace</i> | € 6,00 |
| <i>Verre de Cava 0° (sans alcool)</i> | € 4,50 |
| <i>Pisang Funny 0° (sans alcool)</i> | € 4,00 |
| <i>Kir</i> | € 4,25 |
| <i>Kir Royal (Crémant d'Alsace)</i> | € 6,25 |
| <i>Martini</i> | € 5,00 |
| <i>Porto</i> | € 5,00 |
| <i>Campari nature</i> | € 5,00 |
| <i>Pisang Ambon nature</i> | € 5,00 |
| <i>Picon nature</i> | € 5,00 |
| <i>Picon Vin Blanc, Picon Bière</i> | € 6,00 |
| <i>Pineau des Charentes</i> | € 5,00 |
| <i>Gancia nature</i> | € 5,00 |
| <i>Ricard</i> | € 5,00 |
| <i>Sherry Fino</i> | € 5,00 |
| <i>Whisky J & B</i> | € 5,00 |
| <i>Bacardi</i> | € 5,00 |
| <i>Apéritif - Aperitif « Maison »</i> | € 8,00 |
| <i>Gin Bombay</i> | € 8,00 |
| <i>Gin Hendrick's</i> | € 8,00 |
| <i>Apérol Spritz (Apérol et Crémant d'Alsace) ...</i> | € 8,00 |
| <i>Crémant d'Alsace brut 75 cl</i> | € 28,00 |
| <i>Champagne brut 75 cl</i> | € 40,00 |

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut changer.



Entrées

| | |
|---|---------|
| <i>Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et à la rouquette – Rund carpaccio met parmezaan schilfers en rucola</i> | € 13,00 |
| <i>Assiette de charcuterie de gibier – Bordje met wild charcuterie</i> | € 13,50 |
| <i>Pâté de gibier maison avec confit d'oignon – Wildpastei « maison » met ajuinkonfijt</i> | € 15,00 |
| <i>Terrine de foie gras de canard maison et confit d'oignons au framboises – Huisbereide eendenleverpastei en uienkonfijt met frambozen</i> | € 16,50 |
| <i>Fromage de chèvre au miel chaud en pâte brique et mesclun – Warm geitenkaasje met honing in filodeeg met jonge salades</i> | € 13,00 |
| <i>Scampis (6 pcs) A l'ail - met lookboter</i> | € 14,00 |
| <i>Scampis (6 pcs) Dugléré gratiné – Dugléré gegratineerd</i> | € 15,50 |
| <i>Cuisses de grenouille (6 pcs) à la crème d'ail – Kikkerbillen (6 st) in lookroomsaus</i> | € 15,00 |
| <i>Velouté de tomate-potiron méditerranée avec crème des herbes – Mediterrane tomaat-pompoen soep met kruidenroom</i> | € 7,50 |

Plats

*Tous nos plats sont servis avec pommes frites, croquettes ou des pommes de terre gratinées.
Al onze schotels zijn geserveerd met frieten, kroketten of gratin aardappelen.*

| | |
|---|---------|
| <i>La truite aux amandes – Gebakken forel met amandelen ou/of</i> | |
| <i>La truite Ardennais (lardons fumés, champignons) – Ardeense forel</i> | € 19,00 |
| <i>Pavé de saumon au beurre aux fines herbes et tomates cerise – Zalmlapje in kruidenboter en kerstomaatjes</i> | € 19,50 |
| <i>Cassolette du pêcheur gratinée – Gegratineerd vispannetje</i> | € 20,00 |
| <i>Scampis Dugléré gratinés – Gegratineerde scampi Dugléré (10 st)</i> | € 22,00 |
| <i>Filet de pintade à la Normande – Parelhoen filet à la Normande</i> | € 19,00 |
| <i>Joues de porc mijotées à la bière trappiste de Chimay – Varkenswangetjes gestoofd in trappistenbier van Chimay</i> | € 19,00 |
| <i>Filet mignon de porc sauce Dijonnaise – Varkenshaasje in mosterdsaus</i> | € 19,00 |
| <i>Côtes d'agneau au romarin – Lamskoteletjes gekruid met rozemarijn</i> | € 20,00 |
| <i>Magret de cannette * - Jonge eendenborst *</i> | € 18,00 |
| <i>Steak de bœuf nature * - Rund steak nature (250 gr) *</i> | € 18,00 |
| <i>Entrecôte de bœuf Simmental * - Rund entrecôte Simmental (300 gr) *</i> | € 23,00 |
| <i>* Les sauces: Beurre Maître-Hôtel, beurre à l'ail, au crème poivre vert</i> | € 2,50 |
| <i>Archiduc, béarnaise</i> | € 3,50 |
| <i>Ragoût de biche à la bière trappiste de Chimay et garniture de chasse – Stoofpotje van hinde bereidt met Chimay trappistenbier en wildgarnituur</i> | € 20,00 |
| <i>Filet de biche, sauce poivrade et garniture de chasse avec champignons de bois – Hindefilet met poivradesaus en wildgarnituur met boschampignons</i> | € 28,00 |

Desserts

| | |
|--|--------|
| <i>Crème Brûlée</i> | € 5,00 |
| <i>Tiramisu</i> | € 6,50 |
| <i>Tarte aux pommes chaud et glace à la vanille – Warme appeltaart met vanille ijs</i> | € 7,50 |
| <i>Carpaccio d'ananas avec glace à la noix de coco – Carpaccio van ananas met kokosijs</i> | € 7,50 |
| <i>Assiette de fromages traditionnels – Bord met traditionele kazen</i> | € 9,00 |
| <i>Coupe Dame Blanche (vanille)</i> | € 6,50 |
| <i>Coupe Dame Noir (chocolat)</i> | € 6,50 |
| <i>Coupe Brésilienne (vanille et sauce caramel)</i> | € 6,50 |
| <i>Coupe Enfant – Kinderijsje</i> | € 3,50 |
| <i>Sorbet 3 boules au choix – 3 bollen naar keuze :</i> | |
| <i>Citron, pomme, framboise</i> | € 6,00 |

Boissons chaudes

| | |
|---|--------|
| <i>Espresso</i> | € 2,20 |
| <i>Lait Russe - Koffie verkeerd</i> | € 2,20 |
| <i>Décaféiné - Koffie cafeïnevrij</i> | € 2,30 |
| <i>Cappuccino</i> | € 2,50 |
| <i>Petit Café - Franse Koffie</i> | € 2,20 |
| <i>Thé nature - Thee natuur</i> | € 2,00 |
| <i>Thé Citrus verte - Groene Thee Citrus</i> | € 2,00 |
| <i>Thé Eglantier - Rozenbottel Thee</i> | € 2,00 |
| <i>Thé Menthe - Munt Thee</i> | € 2,00 |
| <i>Thé Tilleul - Linde Thee</i> | € 2,00 |
| <i>Thé Camomille - Kamille Thee</i> | € 2,00 |
| <i>Chocolat chaud - Warme chocolademelk</i> | € 2,20 |
| <i>Chocolat chaud avec chantilly - Warme chocolademelk met slagroom</i> | € 2,40 |
| <i>Irish Coffee (Whiskey Jameson)</i> | € 6,50 |
| <i>French Coffee (Grand Marnier)</i> | € 6,50 |
| <i>Normand Coffee (Calvados)</i> | € 6,50 |
| <i>Italian Coffee (Amaretto)</i> | € 6,50 |

Digestifs

| | |
|--|--------|
| <i>Genièvre - Jenever</i> | € 3,00 |
| <i>Cognac</i> | € 5,00 |
| <i>Calvados</i> | € 5,00 |
| <i>Poire William (43°)</i> | € 5,50 |
| <i>Marc de Bourgogne</i> | € 5,50 |
| <i>Framboise (43°)</i> | € 5,50 |
| <i>Eau de Villée (40°)</i> | € 5,00 |
| <i>Grand Marnier</i> | € 5,00 |
| <i>Cointreau</i> | € 5,00 |
| <i>Disaronno liqueur</i> | € 5,00 |
| <i>Whiskey Jameson triple distilled Irish</i> | € 5,00 |
| <i>Whisky "Glen Grant" 10 ans single malt Scotch</i> | € 6,00 |

Carte des Vins

Les vins du Patron :

Blanc : Vin de Languedoc « Rouquet's » Sauvignon

Rosé : Vin de Languedoc « Rouquet's » Cinsault

Rouge : Vin de Languedoc « Rouquet's » Merlot

| | |
|-----------------|---------|
| Karaf 1/4 | € 6,50 |
| Karaf 1/2 | € 12,50 |
| Bouteille | € 18,00 |

Les Vins Blancs :

L'Alsace

Pinot gris « Domaine Haag » Soultzmatt 2017 € 24,50

Pinot gris « Domaine Haag » Breitenberg 2015 € 29,50

La Loire

Muscadet Sèvre et Maine sur lit « La Tarcière » 2017-2018 € 27,50

Le Bordelais

Graves « Château Tour de Calens » 2018 € 29,00

Le Bourgogne

Macon villages « Domaine des Gerbeaux » 2019 € 31,00

La Vallée du Rhône

Côtes du Rhône « Intuition » Cellier des Terres Blanches 2019 € 24,50

Le Vin Rosé :

L'Alsace

Pinot noir « Domaine Haag » Gourmandise 2017 € 24,50

Les Vins Rouge :

L'Alsace

Pinot noir « Domaine Haag » Soultzmatt 2018 €26,50

La Loire

Sancerre « Domaine Bonnard » 37,5 cl 2010 €18,50

Saumur Champigny « Château de Villeneuve » 2014 €31,00

Le Bordelais

Premières Côtes de Blaye « Château Haut-Terrier » 2015 €26,00

Premières Côtes de Blaye « Château Haut-Terrier » 37,5 cl 2015 €16,50

Cru bourgeois Médoc « Château La Gorce » 2018 €36,00

Cru bourgeois Médoc « Château La Gorce » 37,5 cl 2013-2014 €23,50

Saint-Emilion Château Roc de Calon « Daylis » 2017 €31,50

Le Bourgogne

Côte d'Or Ladoix « Domaine Chevalier père et fils » 2015 €48,00

Le Beaujolais

Côte de Brouilly « Domaine du Griffon » 37,5 cl 2018 €19,50

Brouilly Pisse-Vieille « Domaine Lathuillère - Gravallon » 2018 €31,00

Le Languedoc

Carignan Vieilles Vignes « Roquetterre » 2019 €21,50

Corbières Domaine des 2 Ânes « Fontanilles » 2018 €32,00

La Vallée du Rhône

Costières de Nîmes « Château de Nages » 2017 €23,00

Côtes de Ventoux Château Pesquié « Les Terrasses » 2017 €29,00

Grignan-les-Adhémar « Dom. Grangeneuve » Vieilles Vignes 2016 €32,00