

Les _____ **Entrées**

Carpaccio de Saint-Jacques, huile de Vanille, agrumes, salade fraîche	15.00 €
<i>Sint-Jacobsvruchten carpaccio, Vanille olie, citrusvruchten, frisse salade</i>	
<i>Scallops carpaccio, Vanilla oil, citruses, fresh salad</i>	
Asperges blanches, Œuf à 63°C, Lardo di Colonata, espuma à la Truffe	15.00 €
<i>Witte Asperges, 63°C Ei, Lardo di Colonata, Truffel espuma</i>	
<i>White Asparagus, 63°C Egg, Lardo di Colonata, Truffle espuma</i>	
Truite fumée, Fregola sarda aux légumes, Vinaigrette au citron	13.00 €
<i>Gerookte Forel, Fregola sarda met groenten, citroen Vinaigrette</i>	
<i>Smoked Trout, Fregola sarda with vegetables, lemon Dressing</i>	
Croquettes de Crevettes grises artisanales, Mayonnaise citronnée	14.00 €
<i>Ambachtelijke Garnalenkroketten, citroen Mayonaise</i>	
<i>Artisanal Shrimp croquettes, lemony Mayonnaise</i>	
Risotto primavera, pointes d'Asperges vertes	13.00 €
<i>Lenterisotto, groene Asperges punten</i>	
<i>Printanier risotto, green Asparagus spears</i>	

Les _____ Plats

- Filet de Cochon de lait basse température, écrasé de Patates douces confites, réduction au Péket et à la Poire** **19.00 €**
Laage temperatuur Bighaas, gekonfijte Bataat puree, Péket en Peer reductie
Slow-cooked suckling Pig fillet, candied sweet Potato purée, Péket and Pear reduction
- Tagliata de Bœuf, copeaux de Parmesan, roquette, Grenailles fumées, jus réduit à la Moelle** **23.00 €**
Tagliata van Rund, Parmezaanse kaas schilfertjes, rucola, gerookte krielaardappelen, ingekookte Merg jussaus
Beef tagliata, Parmesan cheese shavings, rucola, smoked baby Potatoes, marrow gravy
- Saumon confit, mousseline de Pommes de terre aux herbes, Beurre blanc citronné** **22.00 €**
Gekonfijte zalm, Aardappelenmousseline met kruiden, citroen Beurre blanc
Candied salmon, Potato and herbs mousseline, lemony Beurre blanc
- Jambonneau caramélisé au Miel & Moutarde artisanale, pommes Grenailles** **19.00 €**
Honing gekarameliseerde Ham, ambachtelijke Mosterd, krielaardappelen
Honey caramelised Ham, artisanal Mustard, baby Potatoes
- Boulets à la Liégeoise, Frites** **16.00 €**
Luikse gehaktballen (Luikse siroop saus gemaakte met dadels, appel en peer), Frieten
Liege meatballs (« Liège syrup » sauce made with dates, apple and pear), Fries

Au-delà de 8 convives, nous vous demandons de bien vouloir grouper vos commandes (deux choix différents)

Voor meer dan 8 gasten, vragen we vriendelijk uw bestellingen zo te doen dat er niet meer als twee keuzes per gang zijn.

For more than 8 guests, we kindly ask you to group your order (2 different choices)

Les _____ **Desserts**

Tartelette au chocolat Sao-Tomé, Framboises, coulis au Champagne	8.00 €
<i>Sao-Tomé chocolade taartje, Frambozen, Champagne coulis</i> <i>Sao-Tomé chocolate pie, Raspberries, Champagne coulis</i>	
Soupe de Fraises, glace au lait d'Amande	8.00 €
<i>Aardbei gazpacho, Amandelmelk roomijs</i> <i>Strawberry gazpacho, Almondmilk ice-cream</i>	
Le véritable Café Liégeois	8.00 €
<i>Ambachtelijke "Café Liégeois" (ijskoud koffie met péket en vanille)</i> <i>The authentic "Café Liégeois" (iced-coffee with péket and vanilla)</i>	
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8.00 €
<i>Vanille van Madagascar crème brûlée</i> <i>Vanilla of Madagascar crème brûlée</i>	
Sélection de fromages de la cave du fromager à Aywaille et leurs garnitures	11.00 €
<i>Selectie van kazen van la Cave du fromager in Aywaille en hun bijgerechten</i> <i>Chesse selection from la Cave du fromager in Aywaille and their sides</i>	

Nos plats peuvent contenir des allergènes et leur composition peut varier de jour en jour. N'hésitez pas à vous adresser au personnel pour toute question concernant une allergie alimentaire.

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten en de samenstelling ervan kan van dag tot dag wijzigen. Gelieve u tot het personeel te wenden indien u vragen hebt omtrent voedselallergie.

Our dishes may contain allergens and their composition change from day to day. Do not hesitate to ask our staff for any questions about food allergy, we will be happy to assist you.

Apéritifs

Tous nos prix s'entendent TVA comprise

Spritz (<i>Apérol, Prosecco</i>)	7.50 €
Apéritif Maison	7.50 €
Apéritif sans Alcool	5.90 €
Campari	5.30 €
Picon Vin Blanc	5.30 €
Ricard	5.30 €
Kir	4.80 €
Porto Rouge ou Blanc	4.80 €
Pineau des Charentes	4.80 €
Gin	4.80 €
Rhum Bacardi	4.80 €
Vodka	4.80 €
Martini Blanc ou Rouge	4.30 €
Gancia	4.30 €
Pisang	4.30 €
Safari	4.30 €
Accompagnement bouteille	1.60 €
Supplément grenadine	0.40 €

Softs

Eau Plate ou Pétillante 1 L	7.50 €
Eau Plate ou Pétillante 50 cl	4.30 €
Eau Plate ou Pétillante 25 cl	2.20 €
Nordic Tonic, Agrumes	2.70 €
Jus d'Orange, Jus de Pomme	2.70 €
Fanta Orange	2.50 €
Sprite	2.50 €
Fuze Tea	2.50 €
Coca-Cola, Light, Zero	2.50 €

Bières bouteilles

Rocheport 10°	6.40 €
Corne du Bois des Pendus Triple	5.20 €
Elfique Ambrée	5.20 €
Chimay Bleue	5.20 €
Val Dieu Triple	5.20 €
St Nitouche Fruitée	4.80 €
Chouffe	4.80 €
Lefe Blonde ou Brune	4.80 €
Kriek	3.80 €
Hoegaarden Rosée	3.80 €
Jupiler / Jupiler 0.0%	2.70 €

Cognac XO Rémy Martin	12.80 €
Rhum 3 Rivières Agricole	9.60 €
Cognac	6.90 €
Armagnac	6.90 €
Mirabelle, Framboise	6.90 €
Johnnie Walker Black Label	6.90 €
Eau de Villée	6.40 €
Calvados	6.40 €
Jacks Daniel's	5.90 €
Poire Williams	5.90 €
Sambuca	5.90 €
Cointreau, Amaretto	5.90 €
Limoncello	5.90 €
Grappa	5.90 €
Bailey's	5.90 €
J&B	5.30 €
Pékèt des Houyeux	4.80 €

Le coin des connaisseurs

Laphroaig 10 ans (Ecosse)	10.60 €
Bowmore 12 ans (Ecosse)	9.60 €
Chivas	9.60 €
Glenfidish 12 ans	9.10 €
Oban	9.10 €
Glenmorangie	8.60 €

Boissons chaudes

Irish coffee, French Coffee	9.10 €
Italian Coffee, Cuban Coffee	9.10 €
Double Espresso	5.30 €
Cappuccino	3.80 €
Lait Russe	3.20 €
Décaféiné	3.20 €
Espresso	3.20 €
Thé "Palais des Thés" au choix	3.20 €

Alcools & Digestifs

Bulles

Coupe Prosecco	6.40 €
Coupe de Crémant d'Alsace	7.50 €
Coupe de Champagne.....	10.50 €
Kir Royal	11.00 €
Champagne Demoiselle Rosé « Vranken »	68.00 €
Champagne « Cuvée Principauté de Liège », Saint-Réd.....	79.00 €
Crémant d'Alsace – Gresser.....	38.00 €
Prosecco Scavi & Ray	35.00 €

Vins Maisons

	Au Verre	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl
Chardonnay	4.30 €	7.50 €	14.90 €
Syrah Rosé	4.30 €	7.50 €	14.90 €
Merlot	4.30 €	7.50 €	14.90 €
Moelleux	4.80 €	8.50 €	15.90 €

Vins Blancs

Saint-Joseph Blanc "Mala Vallis"- Côte du Rhône	48.00 €
Pouilly Fumé - Château de Thauvenay – Loire	42.00 €
Graves – Château Hospital – Bordeaux.....	41.00 €
Jurançon Sec – Domaine Cauhapé – Sud-Ouest	41.00 €
Chablis – Sainte Claire – Domaine Brocard – Bourgogne	40.00 €
Mas de la Seranne « Les Ombelles » Languedoc-Roussillon.....	39.00 €
Pinot Blanc – Domaine Gresser – Alsace	32.00 €
"Cuvée Centenaire" – Domaine Lafage – Roussillon.....	30.00 €
IGP Côtes de Gascogne – Domaine de Ménard – Sud-Ouest (Moelleux)	28.00 €
Santa Carolina « Sauvignon » – Rappel Valley - Chili	27.00 €
Chardonnay – Cuvée "Cabanon" – Pays d'Oc	24.00 €

Vins Rosés

Syrah Rosé – Cuvée "Cabanon" – Pays d'Oc.....	24.00 €
---	---------

Vins Rouges

"Rafael" Valpolicella Classico Superior – Vénétie - Italie	48.00 €
Crozes-Hermitage - Vins de Vienne – Vallée du Rhône	46.00 €
Terre de Feu – Domaine Mourgues du Grès – Costières de Nîmes.....	42.00 €
Château Saint-Ahon – Haut-Médoc – Bordeaux.....	41.00 €
Hautes Côtes de Beaune – Domaine Delagrange – Bourgogne.....	40.00 €
Château Grand Tuillac Elégance – Côtes de Castillon – Bordeaux	35.00 €
Barbera Del Monferrato – Piémont – Italie	34.00 €
Pinot Noir – Cave de Turckheim – Alsace	31.00 €
Syrah "Les Vignes d'à Côté" – Yves Cuilleron – Vallée du Rhône – VdP	31.00 €
Pinot Noir – Joseph Grégoire – IGP Val de Loire	31.00 €
A l'Ombre du Figuier – Mas de la Serrane – Coteaux du Languedoc.....	30.00 €
Château Tour des Gendres "Le Classique" – Bergerac.....	27.00 €
Corbello – Nero d'Avola – IGP – Sicile	27.00 €
Merlot – Cuvée "Cabanon" – Pays d'Oc	24.00 €