

Nos Entrées

Les Ravioles de Foie de Canard, Consommé Corsé 19.00 €

Raviole Met Eendelever, Soep Wijzer

Duck Liver Raviole, Consommé Spiced

Les Croquettes de Crevettes, Mayonnaise à la Rouille 17.00 €

Garnalen Kroketten, Rust Mayonaise

Shrimp Croquettes, Rust Mayonnaise

La Terrine de Volaille du Chef, Pain Grillé 15.00 €

Gevogelte Terrine van Chef, Toast

Poultry Terrine of Chef, Toast

Le Tartare d'Artichaut aux Gambas, Vinaigrette aux Algues 17.00 €

Artisjoke Tartare met Gambas, Seaweed Vinaigrette

Artichoke Tartare with Gambas, Seaweed Vinaigrette

L'Os à Moëlle, Rôti au Four 15.00 €

Dat Steack Bot in de Oven

Roast Bone Marrow

Le Weck de Cèleri Rave, Pomme, Courgette et Noix de Cajou 15.00 €

Weck van Knolselderij met Apple, Courgette en Cashew Nut

A Mixing of Cèleri Rave, Apple, Zucchini and Cashew Nut

Nos Plats

Les Boulets Maison, sauce à la Bière Elfique Noire, 17.00 €
Frites, Salade

Gehaktbal, Zwarte Bieresaus Elfique, Frietjes, Salade
Homemade Meat Ball, Black Beer Elfique, French Fries, Salad

La Pièce de Bœuf du Moment, 27.00 €
Sauce Bordelaise ou Maitre d'Hôtel, Frites, Salade

Stuck Beef, Bordelaise Rode Wijnsaus, Knoflookboter saus,
Piece of Beef, Red Wine Sauce, Garlic Butter Sauce

Le Dos de Cabillaud en Vapeur de Sous-Bois 24.00 €
Cocos et Girolles, Coulis de Poivrons, Purée aux Herbes

Kabeljauwrug, Bonen en Girolles, Peper coulis, Aardappelpuree Kruiden
The Back of Cod in Steam, Beans and Girolles, Pepper Coulis, Herbes Puree

Les Joues et Langues de Veau, Sauce Soubise 24.00 €
Frisée à L'Huile de Noix et Moutarde

De wangen en tongen van kalfsvlees, uiensaus soubise,
Friséesalad met walnotenolie en mosterd
The Cheeks and Tongues of Veal, Onion Soubise Sauce
Frisée Salad with walnut oil and mustard

La Perdrix Rouge Rôtie, Compotée de Choux Rouge 24.00 €

Geroosterde Rode Patrijs, Rode Kool Compote
Roasted Red Partridge, Red Cabbage Compote

Le Pot aux Feu de Légumes Anciens, Fregola Sarda 21.00 €

De Vuurpot van oude groenten, Fregola Sarda
The Pot-au-feu of Old Vegetables, Fregola Sarda

Nos Desserts

Rose Pomme Feuilletée 9.00 €

Pink Apple Puff Pastry

Pink Apple Tarte

Le Galet Chocolat 10.00 €

Glace à l'Elfique Cuberdon

Chocolade Cake met Praline en Cuberdon Ijsbeer

Chocolate Cake with Praline, Cuberdon Beer Ice

Le Véritable Café Liegeois 9.00 €

De Echte ijskoffie van luik

The Real Ice Coffee From Liège

Le Moelleux au Chocolat et Piment d'Espelette 9.00 €

Caramel à l'Elfique Noire

Chocolate Fondant and Espelette Pepper, Caramel Black Beer Elfique

Espelette Chili Chocoladetaart, Karamel met Zwart Bier Elfique

Les Fromages de Maud & Denis Wilkin 11.00 €

Artisan Affineur à la Cave du Fromager d' Aywaille

De Kaasplaat van Maud & Denis Wilkin van Aywaille

The Cheese Plate of Maud & Denis Wilkin from Aywaille