

Jeanne & Nous

Lauréat 2016 de la cuisine de Brasserie - Guide culinaire DELTA-DELTA Gidsen
Recommandé par «Le Routard» 2020

NOS SUGGESTIONS ONZE SUGGESTIES

La salade Ardennaise (Croquette de fromage et jambon) <i>Ardense salade (Kaaskroket met ham)</i>	14,50	Les Hamburgers <i>Hamburgers</i> - Black Angus-Bacon 22,90 + 1 tranche de foie gras <i>met foie gras</i> +3,00
La salade de crevettes Nobashi <i>Nobashi garnalen salade</i>	18,00	- Poulet grillé-Cheddar <i>Gegrilde kip-Cheddar</i> 22,90 - 🍷 Le burger enfant <i>Kinder burger</i> 14,40
Supplément frites (par personne et plat) <i>Supplement frietjes (per persoon en per gerecht)</i>	3,00	Penne de poulet gratinées <i>Gegratineerde penne van kip</i> 20,00
Trilogie de croquettes et persil frit <i>Trilogie van kroketten en gebakken peterselie</i>	19,50	Le jambonneau de cochon de nos prairies, béarnaise maison 20,00 <i>Varkenshammetje met huisgemaakte bearnaise</i>
La brochette de scampis au chorizo et ficelle de légumes <i>Scampisbrochette met chorizo en groenten</i>	20,00	🍷 Le véritable Spare-ribs maison 22,00 <i>De enige echte Ribbetjes van het huis</i>
La Truite fraîche (meunière ou ardennaise) <i>De verse forel (meuniere of ardeense)</i>	22,90	La brochette de dinde, courgette et citron 22,90 <i>Kalkoenbrochette, courgette en citroen</i>
Dos de cabillaud en cartafata <i>Kabeljauwrug in Carta Fata</i>	25,50	Suprême de poulet jaune, flan de courgette et sauce aux pommes 24,50 <i>Opperste gele kip, courgette flan met appelsaus</i>
La véritable tomate crevettes <i>De enige garnalentomaat</i>	29,90	Magret de canard, sauce bubble-gum 28,50 <i>Eendenborst met bubblegumsaus</i>
La lasagne maison <i>Huisbereide lasagne</i>	18,00	♥ Le pavé Limousin, frites et salade 29,50 <i>Biefstuk van Limousin, friten salade</i>
Le toast cannibal (Américain) <i>Kannibaal toast (Américain)</i>	18,50	L'entrecôte Toscane 32,50 <i>Toscaanse entrecote</i>
		♥ Couronne d'agneau au romarin 32,50 <i>Lamskroon met rozemarijn</i>

Pour toute intolérance alimentaire, veuillez-vous adresser aux serveurs.
Voor voedselallergieën gelieve zich te wenden tot onze medewerkers.

LE COIN VIANDES VLEES

◆ Le steak La Select, frites, salade

De steak La Select met frietjes en salade

25,00

- Contre-filet +/- 400gr
- ◆ Filet pur +/- 300gr
- Côte à l'os +/- 1.2 kg (2 p.)
- ▲ T-bone +/- 1.6 kg (2 p.)

Prix / Prijzen zijn
avec sauce et accompagnement au choix
met saus en bijgerechten inbegrepen

♥ LA SELECT 30 35 65
l'Ardenne belge
Viande de femelle en lardée de l'Ardenne Belge élevée dans l'herbe, tendre, goûteuse, alimentation sans OGM, ni soja, riche en oméga 3 et 6.

CALESTIENNE 65 90
Famenne-Ardenne
Race viandeuse femelle sous sa robe blonde, son alimentation est sélectionnée par nos soins, suivi d'une maturation lente qui lui donne une saveur typique. Elevée en ferme unique et produite exclusivement pour notre établissement.

CHAROLAISE 35 70
France
Première race viandeuse française. De robe blanche. Viande légèrement persillée.

IRISH ANGUS 35 70
Irlande
Petit Gabarit, sa robe brun rouge à tête blanche, nourrit à l'herbe toute l'année, finesse du grain, aspect persillé.

HOLSTEIN 40 80
Pays-Bas, Allemagne
Reconnaissable à sa robe noire et blanche, de race laitière, issue de taurillons et de vaches de + de 3 ans, viande au persillage bien réparti.

♥ BISON 45
Bastogne
Élevé à Bastogne malgré son origine américaine, tendre, pauvre en graisse, très goûteuse, senteur naturelle.

♥ LA SELECT 30 35 65
Belgische Ardennen
Vlees van vrouwelijke runderen uit de Ardennen, opgegroeid met kruiden, zacht en smaakvol. Rijk aan omega 3 en 6.

CALESTIENNE 65 90
Famenne-Ardenne
Het vlees is afkomstig van vrouwelijke dieren met een mooie blonde vacht. De typische smaak wordt gecreëerd door de zorgvuldig geselecteerde voeding en de langzame groei van de dieren. Ze worden allen in eenzelfde boerderij gekweekt en zijn exclusief voor ons restaurant bestemd.

CHAROLAISE 35 70
Frankrijk
Charolais, rund van Franse oorsprong, vlezig ras met witte robe, vlees met weinig vetdooradering.

IERSE ANGUS 35 70
Ierland
Kleiner type bruin rund met wit hoofd, gans het jaar door gevoed met kruiden, fijne granen en typische dooradering met vet.

HOLSTEIN 40 80
Nederland, Duitsland
Kenmerkend zijn de zwarte en witte robe, melkras, meer dan 3 jaar oud, mooi verdeelde vet dooradering.

♥ BISON 45
Bastogne
Ondanks zijn Amerikaanse oorsprong opgegroeid in Bastogne, weinig vet doch zeer smaakvol met natuurlijke geur.

Les races sont aux viandes ce que les cépages sont aux vins.
Chaque terroir donne sa couleur, son arôme, son goût.
Ainsi, nous vous proposons différentes origines de viande de Bœuf.

Vleesrassen zijn te vergelijken met wijnsorten.
Elk ras heeft zijn eigen kleur, smaak en aroma.
Wij stellen jullie verschillende soorten voor.

Het vlees wordt gerijpt volgens zijn oorsprong.

VIANDE MATURÉE

EN FONCTION DE L'ORIGINE



L'entrecôte devrait, comme son nom l'indique, être découpée entre les côtes en réalité, elle est découpée dans le train de côtes désossé. C'est la même pièce que la côte de bœuf, mais sans l'os.

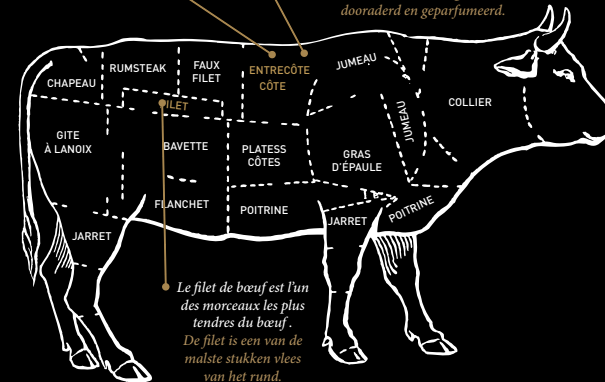
Sa viande est grasse aux extrémités, persillée et tendre.

De Entrecôte wordt gesneden tussen de ribben. Afkomstig van hetzelfde stuk als de côte de bœuf maar dan zonder het vet. De entrecôte is meer dooraderd met vet doch zeer mals.

La côte de bœuf est un morceau de tout premier choix.

Sa viande est persillée et parfumée.

Het rundsvlees is van zeer goede kwaliteit, dooraderd en geparfumeerd.



Le filet de bœuf est l'un des morceaux les plus tendres du bœuf.
De filet is een van de malste stukken vlees van het rund.

Sauces / Sauzen:

Béarnaise - Poivre - Champignons - Roquefort - Crème échalote
Bearnaise - Peper - Champignons - Roquefort - Sjalot room

Avec tranche de foie gras sur la viande 5,00

Accompagnements / Bijgerechten:

Frites - Croquettes - Gratin - Pommes de terre au four
Frietjes - Kroketten - Gegratineerde aardappel - Aardappelen in het oven

Cassolette de légumes chauds - Salade composée
Warme groenten - Salade mixte