



LES PLATS - GERECHTEN

Cuisses de grenouilles à l'ail
et son pain 100% maison Baltus 18,00
*Kikkerbillen met look en broodje 100% Maison
Baltus.*

Magret de canard aux pommes, orange,
patate douce et sauce Vadouvan..... 29,00
*Eendenborst met appels, sinaasappel, zoete
aardappel en Vadouvansaus.*

Couronne d'agneau, purée de petits pois
et menthe, jus corsé 29,00
*Lamskroon, purée van erwten en munt,
'jus corsé'.*

Lasagne bolognaise..... 18,00
Lasagne bolognese.

Tarte tatin d'échalotes, foie gras poêlé,
coulis façon vin chaud et pain brioché..... 18,00
*Tarte tatin met sjalotjes, foie gras, warme wijn
coulis en brioche brood.*

Croquettes de fromage, mesclun 16,00
Kaaskroketten, mesclun salade.

Croquettes de crevettes grises,
roquette 18,00
Grijze garnalkroketten, roquette salade.

Tartare de Wagyu au couteau,
pistaches, noix et vinaigrette..... 29,00
*Handgesneden tartaar van Wagyu,
pistachenoten, noten en vinaigrette.*

Tataki de thon rouge, pickles oignons rouge
et mayonnaise au wasabi..... 18,00
*Tataki van blauwvintonijn, pickles, rode ajuin en
wasabimayonnaise.*

Carpaccio de Saint-Jacques,
citron vert et grenade 18,00
*Carpaccio van Sint Jacobsvruchten, limoen en
granaatappel.*

Coquelet à l'estragon, frites et salade 23,00
Haantje met dragon, frietjes en salade.

Brochette de bœuf et agneau,
sauce chaude et salade 26,00
*Runder-en lamsbrochette, warme saus en
salade.*

Saumon grillé, crème à l'aneth
et vinaigrette à la rose 24,00
*Gegrilde zalm, dille crème et vinaigrette met
rozenaroma.*

Scampis et sa sauce à la mangue..... 19,00
Scampi's met mango saus.

Scampis et sa sauce à l'ail 19,00
Scampi's met looksaus.

Filet de rouget, légumes
et glace à l'huile d'olive 28,00
Rode mulfilet, groentjes en ijs met olijfolie.



LE COIN DES ENFANTS - VOOR DE KINDEREN

Burger 10,00
Hamburger

Boulette tomate ou liégeoise..... 10,00
Balletjes in tomatensaus of op Luikse wijze.

Vol-au-vent..... 10,00
Vol au vent

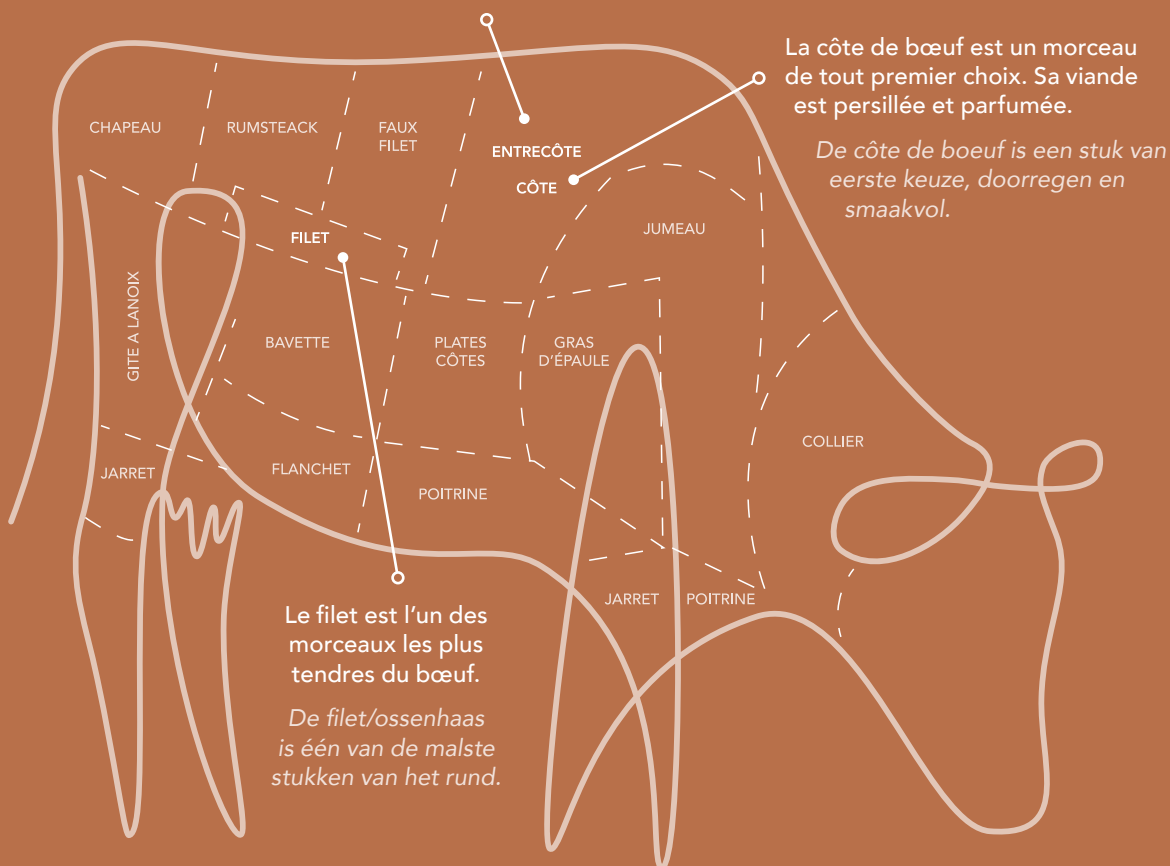
Spaghetti 10,00
Spaghetti



LE COIN VIANDE HET VLEES

L'entrecôte devrait, comme son nom l'indique, être découpée entre les côtes. En réalité, elle est découpée dans le train 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 zou, zoals de naam het zelf zegt, tussen de ribben moeten worden uitgesneden. Maar wordt eigenlijk in het deel zonder been gehaald. Het is hetzelfde stuk als de côte de boeuf maar dan zonder het been. Het vlees is vet aan de uiteinden, doorregen en mals.



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.

Viande maturée en fonction de l'origine

Het vlees wordt gerijpt volgens zijn oorsprong.

Vleesrassen zijn te vergelijken met wijnsoorten. Elk ras heeft zijn eigen kleur, smaak en aroma. Daarom stellen wij u verschillende soorten voor.

La cuisson : saignant

Bakwijze : saignant

Neal Baltus

La Select

Ardenne belge • Belgische Ardennen

★ 25 ■ 30 ● 35 ▲ 65

Viande de femelle enlardée de l'Ardenne Belge élevée dans l'herbe, tendre, goûteuse, alimentation sans OGM, ni soja, riche en oméga 3 et 6.

Spekveles van vrouwelijke runderen uit de Belgische Ardennen, opgegroeid op grasvelden, GGO vrije voeding zonder soja, zacht en smaakvol vlees, rijk aan omega 3 en 6.

L'Irish Angus

Irlande • Ierland

● 37 ▲ 75

Petit Gabarit, sa robe brun rouge à tête blanche, nourrie à l'herbe toute l'année, finesse du grain, aspect persillé.

Klein bruin rund met wit hoofd, het hele jaar door gevoed met gras, doorregen, sappig en smaakvol vlees.

La Calectienne

Famenne-Ardenne

★ 27 ■ 32 ▲ 67 🏠 90

Race viandeuse femelle sous sa robe blonde, son alimentation est sélectionnée par nos soins, suivie d'une maturation lente qui lui donne une saveur typique. Élevée en ferme unique et produite exclusivement pour notre établissement.

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

L'Holstein

Pays-Bas - Allemagne
Nederland - Duitsland

★ 30 ● 40 ▲ 80

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.

Gekenmerkt door haar zwarte en witte vacht, melkras, jonge stieren en koeien van meer dan 3 jaar oud, mooi doorregen vlees.

Bison

Bastogne

● 50

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

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

La Charolaise

France • Frankrijk

● 35 ▲ 70

Première race viandeuse française. De robe blanche. Viande légèrement persillée.

Rund van Franse oorsprong, vlezig ras met witte vacht, licht doorregen vlees.

- ★ STEAK - Biefstuk..... +/- 300GR
- FILET PUR - Ossehass..... +/- 300GR
- CONTRE-FILET - Contrefilet..... +/- 400gr

- ▲ CÔTE À L'OS..... +/- 1,2 KG (2 P.)
- 🏠 T-BONE..... +/- 1.6 KG (2 P.)



SAUCES - SAUZEN

Béarnaise - Poivre - Champignons
Roquefort - Crème échalote

Béarnaise - Peper - Champignons
Roquefort - Sjalotten roomsaus



ACCOMPAGNEMENTS - BIJGERECHTEN

Frites - Croquettes - Gratin
Pommes de terre au four
Frietjes-kroketjes-gratin
aardappeltjes in de oven

Cassolette de légumes chauds - Salade composée
Warme groenten - Gemengde salade

Avec tranche de foie gras5.00
Met een snede foie gras

Avec tranche de foie gras poêlé 8.00
Met een gebakken snede foie gras

Prix avec sauce et accompagnement au choix - Prijzen inclusief saus en bijgerechten naar keuze



LE COIN BURGER HAMBURGERS



Hamburger Black de saumon,
tartare maison et mesclun28,00

*Black hamburger met zalm,
huisgemaakte tartaar en mesclun
salade.*



Hamburger végétarien
et ses garnitures24,00

Vegetarische hamburger met garnituur.



Hamburger Pur bœuf, mayonnaise
à la truffe, tomates confites
et parmesan22,00

*Runderhamburger, truffelmayonaise,
gekonfijte tomaatjes en Parmezaan.*



Hamburger de canard, foie gras poêlé,
sauce chili aigre doux.....29,00

*Eendenhamburger, gebakken foie gras,
zoetzure chillisaus.*



Hamburger Black Angus,
compote d'oignons blanc caramélisés
et tomate.....25,00

★★★

*Black Angus-hamburger,
gekarameliseerde witte uiencompote
en tomaat.*



Hamburger de Coucou de Malines au
Panko, salade et vinaigrette au bleu ..27,00

*Hamburger met Mechelse koekoek met
Panko, salade en blauwe kaas vinaigrette.*



Hamburger de Porc Duke, fromage
d'Orval gratiné au miel et chou chinois...23

*Duke of Berkshire hamburger,
met honing gegratineerde Orval kaas
en Chinese kool.*



SUPPLÉMENTS - SUPPLEMENTEN



Cheddar fondu - Gesmolten cheddar

+ 3,00



Croquette de fromage - Kaaskroket

+ 5,00



Double viande - Dubbele portie vlees

+ 5,00

Pour toute intolérance alimentaire, veuillez vous adresser aux serveurs.

Voor elke voedselintolerantie, gelieve u tot de obers te richten.