



LES ENTRÉES - DE VOORGERECHTEN

Entrée disponible en plat + 5€ - Voorgerecht als hoofdschotel + 5€

| | |
|--|--|
|  Croquettes de fromage (2pc)..... 13,00 <i>Kaaskroketten (2 st.)</i> | Gratin d'aubergines et scamorza..... 15,00  <i>Gratin van aubergines en scamorza</i> |
| Carpaccio de gibier, tartufata et légumes pickles..... 13,00 <i>Wildcarpaccio, tartufata en ingelegde groenten</i> | Croquettes de crevette (2pc)..... 16,00 <i>Garnaalkroketten (2 st.)</i> |
| Toast saumon fumé , fromage frais et aneth..... 14,00 <i>Toast met gerookte zalm, verse kaas en dille</i> | Toast foie gras , confits d'oignons et son pain brioche Maison Baltus..... 17,00 <i>Toast met foie gras, uienkonfijt en brioche op wijze Maison Baltus</i> |
| Scampis à l'ail - <i>Lookscampi's</i> 15,00 | Tataki de thon rouge , sésame et salade d'algues.....20,00 <i>Tataki van rode tonijn, sesam en algensalade</i> |



LES PLATS - GERECHTEN

| | |
|--|--|
| Boulettes sauce liégeoise OU tomate 18,00 <i>Balletjes in tomatensaus OF op Luikse wijze</i> | Civet de marcassin sauce grand veneur, croquettes et ses accompagnements28,00 <i>Stoofpotje van everzwijn, grand-veneursaus, kroketten en garnituur</i> |
| Vol au vent, frites et salade..... 18,00 <i>Vol-au-vent, frietjes en salade</i> | Filet de cabillaud avec sa panure , jus corsé et purée au basilic.....28,00 <i>Kabeljauw in een gepaneerd jasje, stevige saus en basilicumpuree</i> |
| Spaghettis bolognaise..... 18,00 <i>Spaghetti bolognaise</i> | Ballotine de gibier, duxelle de champignons des bois et risotto à la truffe noire28,00 <i>Wildballotine, duxelle van boschampignons en risotto met zwarte truffel</i> |
| Tartine Terre: tapenade de tomate et basilic , aubergines grillées , jambon de parme et Comté 18 mois 18,00 <i>Boterham met parmaham: tapenade van tomaat en basilicum, gegrilde aubergines, parmaham en comté-kaas 18 maanden</i> | Steak de biche, pomme de terre macaire, accompagnement de saison et sauce poivrade32,00 <i>Hindesteak, aardappel gevuld met boterpuree, seisoensgarnituur en pepersaus</i> |
| Tartine Mer: fromage frais aux herbes , filet de truites fumé, oignons rouges pickels et salade fraicheur citronnée 18,00 <i>Boterham met gerookte forel: verse kruidenkaas, gerookte forelfilet, ingelegde rode uitjes en frisse sla met citroen</i> | Homard simplement grillé au Jospier (700 – 800 gr) tagliatelle au beurre citronnéPrix du jour <i>Op de Jospier gegrilde kreeft (700 – 800 g.) met tagliatelle en citroenboter</i> |
|  Salade de chèvre chaud et Miel 18,00 <i>Salade met warme geitenkaas en honing</i> | Mixed Grill (2 pers.)60,00 Mixed Grill Gibier - <i>Wild</i> (2 pers.).....80,00 |
| Frisée aux lardons, œuf poché et vinaigrette framboise20,00 <i>Krulsla met spekjes, gepocheerd ei en een frambozenvinaigrette</i> | |
| Duo de boudin, compote de pommes et purée au beurre, salade.....21,00 <i>Duo van pens, appelmoes en boterpuree, salade</i> | |
|  Pennes forestières22,00 <i>Pasta met spekjes en champignons</i> | |
| Jambonneaux sauce miel-moutarde, frites et salade23,00 <i>Hammetje met honing-mosterdsaus, frietjes en salade</i> | |
| Spare-Ribs, frites et salade25,00 <i>Spareribs, frietjes en salade</i> | |
| USA du chef au parmesan et tomates séchées.....25,00 <i>Steak tartaar van de chef, met parmezaan en gedroogde tomaten</i> | |

MENU
ENFANT



KINDER
MENU

UN PLAT + UNE COUPE ENFANT AUX CHOIX
EEN GERECHT + KINDERIJSJE NAAR KEUZE

Burger - Hamburger

Boulette sauce tomate ou liégeoise
Balletjes in tomatensaus of op Luikse wijze

Spare ribs - Spareribs.

Vol-au-vent - Vol au vent

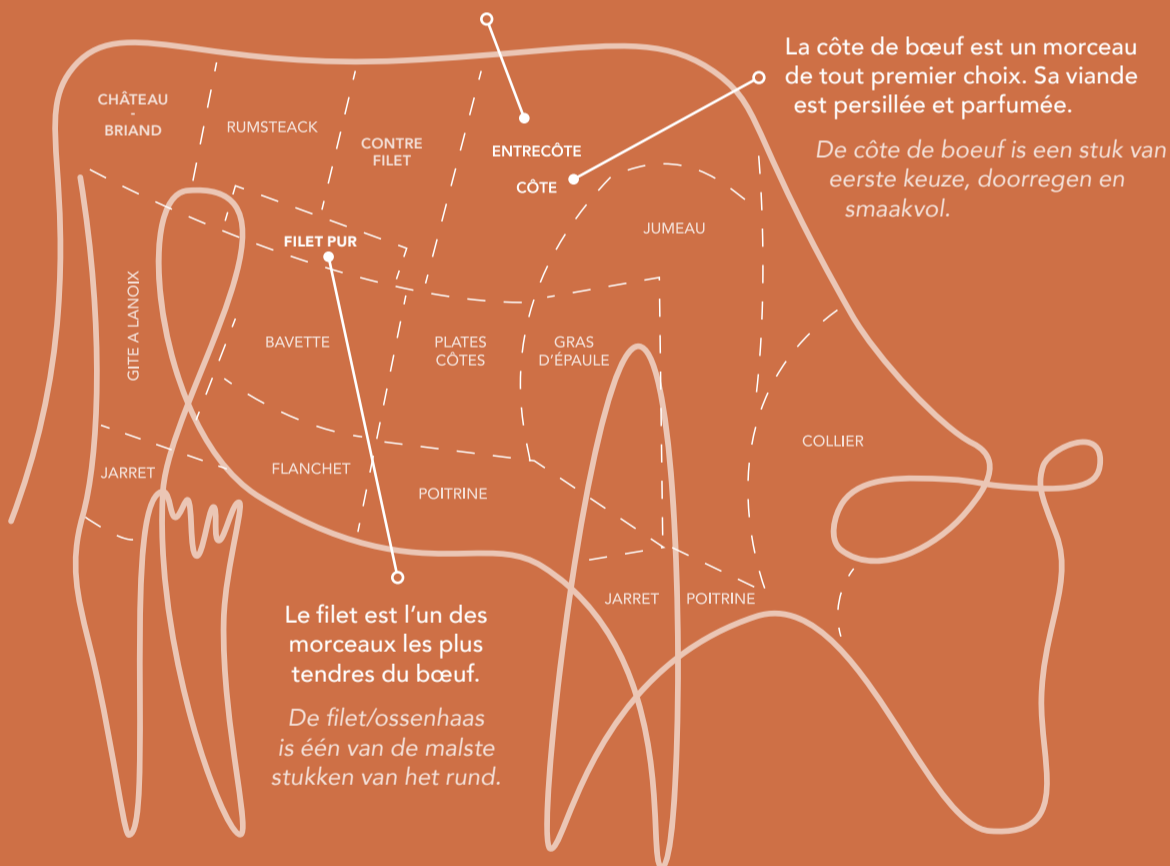
Spaghetti - Spaghetti



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*

★ 25 ■ 30 ● 35 ▲ 65

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

Vlees van vrouwelijke runderen uit de Belgische Ardennen die vrij konden grazen, GGO vrije voeding zonder soja, zacht en smaakvol vlees, rijk aan omega 3 en 6.

La Limousine*

● 37 ▲ 75

La viande de race limousine allie tendreté remarquable et goût. C'est une viande finement persillée pour assurer saveur et moelleux.

Het vlees van Limousin-runderen biedt een mooie combinatie van smaak en ongekende malsheid. Vlees met een fijne marmering en een heerlijke sappigheid.

La Calestienne*

★ 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*

★ 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.

L'Argentine

● 45 ▲ 90

Viande persillée. La cuisson au four jospier pour obtenir ce goût grillé est idéale.

Doorregen vlees, De bereiding in de jospier-oven is ideaal voor grillgerechten.

La Charolaise*

● 35 ▲ 70

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

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

Bison

● 50

Tendre mais persillée, très goûteuse, senteur naturelle. Goût proche de celui du gibier.

Tendre mais persillée, très goûteuse, senteur naturelle. Gout proche de celui du gibier.

★ 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.)

* NOS VIANDES SONT ISSUES D'UN CIRCUIT LOCALE ET DURABLE EN PROVENANCE DE LA PROVINCE DU LUXEMBOURG.

* VLEES AFKOMSTIG VAN DUURZAME EN LOKALE LANDBOUWCIRCUITS UIT DE PROVINCIE LUXEMBOURG.



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

Salade de tomates
Tomatensalade

Flan de légumes
Groentenflan

Salade aux œufs et mayo
Salade met ei en mayonaise

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 PUR BŒUF24,00

Mayonnaise à la truffe, tomates confites, parmesan et roquette.

RUNDERHAMBURGER

Truffelmayonaise, gekonfijte tomaatjes, Parmezaan en rucola.



HAMBURGER DE POULET JAUNE DE BASTOGNE24,00

Mayonnaise à la bière, fromage d'Orval et tomate caviar.

HAMBURGER VAN GELE KIP UIT BASTENAKEN

Mayonaise met bier, Orval-kaas en tomatenkaviaar.



HAMBURGER VÉGÉTARIEN MAISON25,00

Mayonnaise miel moutarde et ses garnitures.

VEGETARISCHE HAMBURGER VAN HET HUIS

Honing-mosterdmayonaise en garnituur.



HAMBURGER DE NOTRE CALESTIENNE.....25,00

Mayonnaise au poive, compoté d'oignons blancs caramélisés et cornichons.

HAMBURGER VAN CALESTIENNE-RUND

Pepermayonaise, gekaramelliseerde zilveruitjes en augurken.



HAMBURGER BŒUF SAVOYARD27,00

Mayonnaise au bacon, röstis au lard, fromage à raclette fondu et cornichons.

HAMBURGER BŒUF SAVOYARD

Baconnaise, rösti met spek, gesmolten raclettekaas en augurken.



HAMBURGER BLACK DE SAUMON28,00

Tartare maison, oignons ring's et salade.

ZALMHAMBURGER

Huisbereide tartaar, gefrituurde uiringen en salade.



HAMBURGER SIGNÉ JEANNE & NOUS.....28,00

Mayonnaise à l'estragon, tranche de jambon grillé, scamorza belge, roquette.

HAMBURGER SIGNÉ JEANNE & NOUS

Dragonmayonaise, sneetje gegrilde ham, Belgische scamorza, rucola.



HAMBURGER DE CANARD29,00

Mayonnaise au chili, foie gras poêlé et oignons vinaigrés.

HAMBURGER VAN EEND

Chilimayonaise, gebakken foie gras en uiringen in azijn.



LE PUTAIN DE CHEESE BURGER35,00

Surprise.

THE FUCKING CHEESE BURGER

Verrassing.



SUPPLÉMENTS SUPPLEMENTEN



Cheddar fondu
Gesmolten cheddar
+ 3,00



Croquette de fromage Ardennaise
Ardense 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.