



APÉRITIFS APERITIEVEN

Martini blanc, rouge - <i>Wit-rood</i>	6,00
Pineau des Charentes.....	6,00
Porto blanc, rouge - <i>Wit-rood</i> Sandeman ..	6,00
Ricard	6,00
Kir.....	7,00
La coupe de Cava	7,00
Apéritif Maison - <i>Huisaperitif</i>	8,00
(Gin, Passoa, jus de fruit de la passion)	
<i>(Gin, Passoa, passievruchtensap)</i>	
Picon vin blanc - <i>Witte wijn</i>	8,00
Picon bière - <i>Bier</i>	8,00
Campari orange	9,00
Pisang orange	9,00
Whisky Coca Jameson.....	9,00
Rhum brun Coca Havana Club Especial....	10,00
Kir Royal (Cava).....	11,00



SANS ALCOOL ZONDER ALCOHOL

Funny Pisang orange	7,00
Le Jeanne.....	8,00
(Jus d'orange, jus citron, grenadine, tonic)	
<i>(Sinaasappelsap, citroen, grenadine, tonic)</i>	
Le Virgin Mojito	9,00
Pornstar Martini 0%	13,00
Gin 0% - Schweppes Premium	13,00



GIN & COCKTAILS

Spritz	12,00
Negroni	13,00
Osée (ananas, amaretto, vanille).....	13,00
Mojito Havana Club Especial	13,00
Mojito Royal (Cava) Havana Club	15,00
Porn star Martini Absolut.....	15,00
Gin Beefeater - sec	13,00
Gin Maison «Bocage» - Fruité	14,00
Gin Malfy Rosé - Agrume.....	15,00

Chaque gin est accompagné de son Schweppes Premium idéal.

Elke gin wordt vergezeld door zijn ideale Schweppes Premium.



VINS AU VERRE HUISWIJNEN

		1/4	1/2
Blanc, rouge ou rosé maison <i>Huiswijn wit, rood of rosé</i>	5,00	10,00	15,00
Pinot Grigio, blanc <i>Wit</i>	7,00	14,00	20,00
Côtes du Rhône, rouge <i>Rood</i>	6,00	12,00	18,00
Primitivo, rouge <i>Rood</i>	7,00	14,00	20,00
Malbec, rouge <i>Rood</i>	8,00	16,00	25,00

Demandez la carte des vins de la cave.
Vraag onze wijnkelder kaart.



BULLES & CHAMPAGNE BUBBELS & CHAMPAGNE

Cava	30,00
Vranken, Diamant Brut	75,00

Demandez la carte des Champagnes.
Vraag onze champagnekaart.



À PARTAGER OM TE DELEN

Planche mixte (salaison, fromage, friture) ..	25,00
<i>Gemixte plank (gezouten vlees, kaas, frituren)</i>	

 SOFTS

Jus d'orange frais du jour	6,50
<i>Dagvers sinaasappelsap</i>	
Cécémel	3,00
Chaudfontaine plate - <i>Niet-bruisend</i>	
• 25 cl	3,00
• 50 cl	6,00
Chaudfontaine pétillante - <i>Bruisend</i>	
• 25 cl	3,00
• 50 cl	6,00
Coca Cola.....	3,50
Coca Cola zéro	3,50
Fanta orange.....	3,50
Lipton Ice Tea	3,50
Lipton Ice Tea green.....	3,50
Lipton Ice Tea pêche	3,50
Minute Maid orange - <i>Sinaasappel</i>	3,50
Minute Maid pomme - <i>Appel</i>	3,50
Minute Maid tomate - <i>Tomaat</i>	3,50
Looza ananas - <i>Ananas</i>	3,50
Perrier	3,00
Schweppes Agrum.....	3,50
Schweppes Bitter Lemon	3,50
Schweppes Tonic	3,50
Sprite.....	3,50
Tonisteiner citron - <i>Citroen</i>	3,50
Tonisteiner orange - <i>Sinaasappel</i>	3,50
Supp. grenadine ou menthe.....	1,00
<i>Supp. grenadine of munt</i>	

 **BIÈRES
BIEREN**

 AU FÛT - VAN'T VAT

Battin Pils 30 cl	4,00
Battin Triple 30 cl.....	4,50
Chouffe 33 cl.....	5,50
N'ice Chouffe 33 cl	5,50
Cherry Chouffe 33 cl	6,00
Triple Karmeliet 33 cl.....	6,00

 BOUTEILLES - FLESSEN

Carlsberg sans alcool - <i>Zonder alcohol</i> 25 cl	3,00
Carlsberg 25 cl.....	3,00
Hoegaerden Blanche - <i>Wit</i> 25 cl	3,00
Hoegaerden Blanche Rosée - <i>rosé</i> 25 cl.....	3,50
Vedett Extra Blonde - <i>Blond</i> 33 cl	3,50
Maredsous Blonde - <i>Blond</i> 33 cl	4,00
Maredsous Brune 33 cl - <i>Bruin</i>	4,00
Liefmans Peach 25 cl	4,00
Cuvée des Trolls 25 cl.....	4,00
Omer 33 cl	4,50
Duvel 33 cl	4,50
Leffe Blonde - <i>Blond</i> 33 cl.....	4,50
Leffe Brune - <i>Bruin</i> 33 cl.....	4,50
St Hubertus blonde - <i>Blond</i>	4,50
Baltus Blonde - <i>Blond</i> 33 cl	5,00
Corne des Bois des Pendus 33 cl	5,00
Lupulus Blonde - <i>Blond</i>	5,00
Kasteel Triple Blonde - <i>Blond</i> 33 cl.....	5,00
Kasteel Brune - <i>Bruin</i> 33 cl	5,00



**BIÈRES TRAPPISTES
TRAPPISTENBIEREN**

Chimay rouge - <i>Rood</i> 33cl	4,00
Chimay blanche - <i>Wit</i> 33cl	4,00
Chimay bleue - <i>Blauw</i> 33cl	5,00
Rochefort 6° 33cl	4,50
Rochefort 8° 33cl.....	5,00
Rochefort 10° 33cl	6,00
Rochefort Triple 33cl	6,00
Orval jeune 33cl	6,00
Orval vieux 33cl (+ 1 an).....	10,00
Orval vieux 33cl (+ 4 ans)	12,00





PETITES FAIMS
KLEINE HONGER

Croque Monsieur 15,00 <i>Croque-monsieur</i>	Quiche maison toscane.....15,00 <i>Huisgemaakte Toscaanse quiche</i>
Croque fromage d’Orval et jambon fumé ..15,00 <i>Croque met Orvalkaas en gerookte ham</i>	Quiche maison Orval.....15,00 <i>Huisgemaakte Orval quiche</i>
Quiche maison végétarienne15,00 <i>Huisgemaakte vegetarische quiche</i>	



NOS ENTRÉES
ONZE VOORGERECHTEN

NOS CROQUETTES - ONZE KROKETTEN
(2 pcs-2 stuks):

Fromage - *Kass*
16,00

Crevettes - *Garnaal*
19,00

Gyozas au poulet et sauce soja..... 11,00 <i>Gyoza’s met kip en sojasaus</i>
Cassolette de scampis à l’ail (10 pcs) 18,00 <i>Cassolette van scampi en knoflook (10 stuks)</i>
Planche mixte (salaison, fromage, friture) 25,00 <i>Gemixte plank (gezouten vlees, kaas, frituren)</i>



NOS PLATS BRASSERIE
ONZE BRASSERIEGERECHTEN

Spaghettis bolognaise 17,00 <i>Spaghetti bolognaise</i>	Vol au vent maison 24,00 <i>Vol au vent van het huis</i>
Boulettes sauce tomate ou liégeoise.....19,00 <i>Balletjes in tomatensaus of Luikse balletjes</i>	Jambonneau, sauce béarnaise 24,00 <i>Hammetje met bearnaisesaus</i>
Salade de chèvre chaud, pommes et noix21,00 <i>Salade van warme geitenkaas, appels en noten</i>	Spare-rips de porc cuit 12h et sauce barbecue 26,00 <i>Spareribs 12 uur gebakken, barbecuesaus</i>
Américain préparé..... 23,00 <i>Steak tartaar</i>	Civet de marcassin, airelles.....28,00 <i>Everzwijnragout met veenbessen</i>
Fish and chips, sauce tartare 23,00 <i>Fish-and-chips met tartaarsaus</i>	

.....

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

POTATOES • CROQUETTES • POMMES DE TERRE GRENAILLES • GRATIN

KANTEN NAAR KEUZE :

AARDAPPELEN • KROKETTEN • NIEUWE AARDAPPELEN • GRATIN



NOS PLATS ENFANT
KINDERMENU

Steak haché, potatoes 10,00 <i>Gehaktsteak met gefrituurde aardappelpartjes</i>	Spare-rips, potatoes..... 10,00 <i>Spare ribs met gefrituurde aardappelpartjes</i>
Nuggets de poulet, potatoes..... 10,00 <i>Kipnuggets met gefrituurde aardappelpartjes</i>	





NOS ENTRÉES* - ONZE VOORGERECHTEN*

NOS CROQUETTES - ONZE KROKETTEN

(2 pcs-2 stuks) :

Fromage - *Kass*
16,00

Crevettes - *Garnaal*
19,00

Gyozas au poulet et sauce soja..... 11,00
Gyoza's met kip en sojasaus

Cassolette de scampis à l'ail (10 pcs)..... 18,00
Cassolette van scampi en knoflook (10 stuks)

Tranche de foie gras,
confit d'oignons20,00
Sneetje foie gras met uienconfijt

Planche mixte
(salaison, fromage, friture).....25,00
Gemixte plank (gezouten vlees, kaas, frituren)

*SANS ACCOMPAGNEMENTS COMPRIS

*BEGELEIDINGEN NIET INBEGREPEN



NOS PLATS BRASSERIE** - ONZE BRASSERIEGERECHTEN**

Jambonneau, sauce béarnaise24,00
Hammetje met bearnaisesaus

Spare-rips de porc cuit 12h
et sauce barbecue26,00
Spareribs 12 uur gebakken, barbecuesaus

Cuisse de canard, sauce à l'orange.....26,00
Eendenbout met sinaasappelsaus

Civet de marcassin, aïelles.....28,00
Everzwijnstoofpotje met veenbessen

Hamburger pur bœuf, tomates séchées,
copeaux de parmesan
et mayonnaise à la truffe.....30,00
*Pure rundhamburger met zongedroogde
tomaten, parmezaanschilfers en
truffelmayonaise*

Steak de biche, aïelles.....30,00
Hertensteak met veenbessen

Tagliata de bœuf, roquette
et mayonnaise à la truffe.....50,00
*Tagliata van rundsvlees met rucola en
truffelmayonaise*

**ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX EN DERNIÈRE PAGE

**BIJGERECHTEN NAAR KEUZE OP DE LAATSTE BLADZIJDE



NOS PLATS ENFANT - KINDERMENU

Steak haché, potatoes 10,00
Gehaktsteak met gefrituurde aardappelpartjes

Nuggets de poulet, potatoes 10,00
Kipnuggets met gefrituurde aardappelpartjes

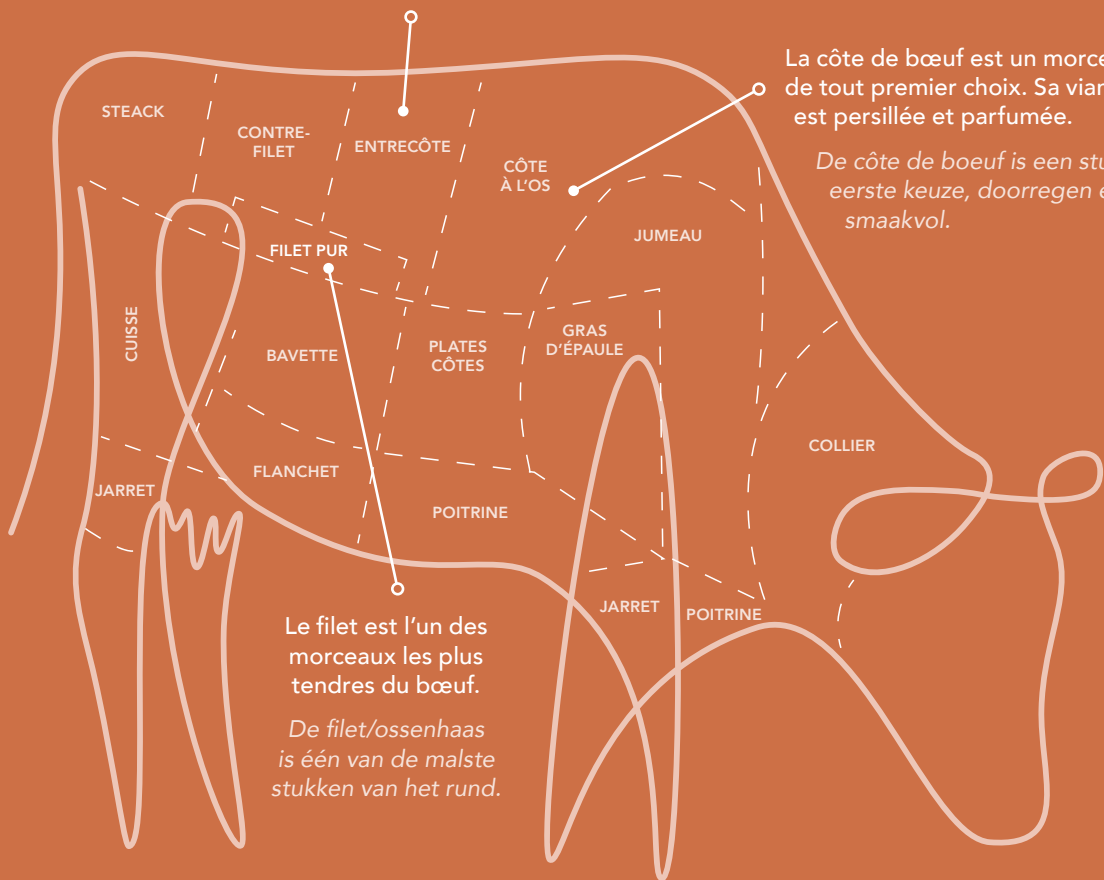
Spare-rips, potatoes.....10,00
Spare ribs met gefrituurde aardappelpartjes



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.



La côte de bœuf est un morceau de tout premier choix. Sa viande est persillée et parfumée.

De côte de boeuf is een stuk van eerste keuze, doorregen en smaakvol.

Le filet est l'un des morceaux les plus tendres du bœuf.

De filet/ossenhaas is één van de malste stukken van het rund.



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

— CARTE DISPONIBLE UNIQUEMENT LE SOIR —



NOTRE SÉLECTION ONZE SELECTIE

★ STEAK - BIEFSTUK

■ FILET PUR - OSSEHASS

● CONTRE-FILET - CONTREFILET

▲ CÔTE À L'OS - CÔTE À L'OS +/- 1,2 KG (2 P.)

*La Select **

★ 30 ● 33 ▲ 70

Ardenne Belge • Belgische Ardennen

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

Zeer licht 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 Calestienne **

■ 45 ● 43 ▲ 90

Ardenne Belge • Belgische Ardennen

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.

La charolaise

● 53 ▲ 110

France • Frankrijk

Viande de qualité supérieur provenant de vaches à lait. Vaches nourries longuement à l'herbe, le secret d'une viande particulièrement goûteuse. Viande grasse et crémeuse. Filet pur aussi persillé et enrobé de gras

Vlees van superieure kwaliteit afkomstig van melkkoeien. Grasgevoerde koeien: het geheim van bijzonder smaakvol vlees. Vettig en romig vlees. Filet pur ook gemarmerd n omgeven door vet.

L'Holstein

★ 40 ■ 50 ● 63 ▲ 130

Pays-Bas • Netherlands

Viande de qualité supérieur provenant de vaches à lait. Vache nourrie longuement à l'herbe, le secret d'une viande particulièrement goûteuse. Viande grasse et crémeuse.

Superieur kwaliteitsvlees van melkrunderen. Vlees van weidekoeien, met geheim van een bijzonder smaakvol, vet en romig vlees.

Sauce en supplément 3€

Saus als supplement 3€

Poivre | Champignons | Béarnaise
Peper | Champignon | Bearnaise

Féculents gratuits

Zetmeelrijke producten gratis

Potatoes
Potatoes

Croquettes
Kroketten

Pommes de terre grenaille
Krielaardappeltjes

Gratin
Gratin

Légumes en supplément 5€

Groenten als supplement 5€

Salade mixte
Gemixte salade

Légumes chauds du moment
Warme seizoensgroenten

TOUTES NOS CÔTES À L'OS SONT AUSSI PROPOSÉES MATURÉES (DE 5 À 7 SEMAINES) AVEC UN SUPPLÉMENT DE 20€ PAR VIANDE.

WE STELLEN U OOK AL ONZE GERIJPTE (VAN 5 TOT 7 WEKEN) CÔTE À L'OS VOOR (SUPPLEMENT VAN 20 EURO PER STUK VLEES).

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

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