

# Nos Snacks – Snacks

Portion de fromage .....	3,30	La planchette de charcuterie .....	8,50
Portie kaas .....	3,30	Plankje met spekslagerijen .....	8,50
Portion d'olives .....	3,40	La planchette de fromages .....	8,50
Portie olijven .....	3,40	Planjke kaas .....	8,50
Portion de saucisson .....	3,40	La planchette mixte .....	8,90
Portie rookworst .....	3,40	Gemengd plankje .....	8,90

# Plats Brasserie – Brasserie Gerechten

Le potage du jour .....	5,90	Les doubles boulets maison sauce chasseur .....	15,50
Soep van de dag .....	5,90	Huisgemaakte dubbele bouletten in jagersaus .....	15,50
Le croque – mitaine .....	8,90	Américain minute maison .....	17,90
Croque – monsieur .....	8,90	Amerikaans minuuthuis .....	17,90
Les pâtes à la bolognaise .....	12,50	Assiette végétarienne .....	17,50
Pasta Bolognese .....	12,50	Vegetarische plaat .....	17,50

# Pour les Lutins – Voor de Kleintjes

Pâtes Bolognaise .....	8,90
Pasta Bolognese .....	8,90
La croquette de fromage, salade + frites .....	7,90
Kaaskroketten, salade + frietjes .....	7,90

Poulet nuggets, compote + frites ..	9,50
Nuggets, appelmoes + frietjes .....	9,50
La boulette, compote + frites .....	9,50
Boulette, appelmoes + frietjes .....	9,50
Mini steak, compote + frites .....	12,90
Mini steak, appelmoes + frietjes ..	12,90

# Nos Entrées Froides – Roude Voorgerechten

Tranchettes de foie gras, confit du chef et toast .....	16,90
Ganzenlever, confit en toast .....	16,90
Petite salade de magret de canard fumé parfumé au vinaigre de framboises .....	14,90
Gemende sla van gerookte eendenborst met frambozenazijn .....	14,90
Le carpaccio de bœuf à l'huile de truffe et copeaux de parmesan .....	14,90
Carpaccio van rund met truffelolie en Parmezaan .....	14,90
L'assiette de produits fumés .....	15,90
Verschillende gerookte producten van het streek .....	15,10

# Nos Entrées Chaudes – Warme Voorgerechten

<b>Le potage de saison / Soep van seizoen .....</b>	<b>5,90</b>
<b>Soupe de poisson et sa rouille .....</b>	<b>12,50</b>
<i>Vissoep en roest .....</i>	<i>12,50</i>
<b>Les fondus de fromage au parmesan .....</b>	<b>11,90</b>
<i>De traditionele kaaskroketten .....</i>	<i>11,90</i>
<b>Les croquettes de crevettes grises .....</b>	<b>14,90</b>
<i>De echte kroketten met grizje Noordzeegarnalen .....</i>	<i>14,90</i>
<b>Le duo de croquettes de crevettes et de fromage .....</b>	<b>13,90</b>
<i>Duo van garnalenkroketten en kaaskroketten .....</i>	<i>13,90</i>
<b>Cassolette de scampis des Contes de Salme .....</b>	<b>14,90</b>
<i>Vuurpannetje met scampis van chef .....</i>	<i>14,90</i>

# Les Truites – Forel

<b>La belle truite meunière / De traditionele forel met botersaus .....</b>	<b>18,50</b>
<b>La truite Val de Salme / Forel Val de Salme .....</b>	<b>19,90</b>

# Plats – Hoofdgerechten

**Le jambonneau au four, sauce dijonnaise .....** 20,90

*Hammetje in de oven met dijonnaisesaus .....* 20,90

**La pavé de boeuf nature grillé d'Ennal .....** 19,90

*Rundsteak natuur .....* 19,90

**Le filet pur de bœuf nature grillé d'Ennal .....** 28,90

*Ossenhaas van rund natuur .....* 28,90

**Onglet de bœuf d'Ennal sauce Leffe brune**

**(conseil du chef : à déguster de préférence saignante ou rosé) .....** 18,90

*Entvogel met bruine Leffe*

*(aanraden van chef-kok : dit fijne stuk te eten saignant of rosé) .....* 18,90

**Le cordon bleu de veau sauce champignon .....** 19,50

*Cordon bleu van kalfsvlees, champignon saus .....* 19,50

**Cuisse de canard confite .....** 24,90

*Gekonfijte eendenbout .....* 24,90

**Le Navarin d'agneau .....** 17,50

*Lam Navarin .....* 17,50

**Sauce au choix / Sausen naar keuze .....** 3,00

**Béarnaise – Bearnaise / Champignons-crème – Champignonroom / Dijonnaise – Dijonnaise / Poivre vert-crème – Groene peper-room / Roquefort – Roquefort**

**Nos plats sont accompagnés de frites, croquettes, pâtes, pommes pétées ou gratin dauphinois (suppléments de 2,00€ pour le gratin) et servis avec des légumes chauds.**

**Suppléments : Salade verte 3,00€ ; Salade mixte 3,50€ ; Salade de tomates 3,50€**

*Onze schotels worden met frietjes, kroketten, pastas, aardappelen in de schild of gratin dauphinois (sup. 2,00€ voor gratin dauph.) en met warme groenten opgediend.*

*Extra : Groenslaatje 3,00€ ; Gemengdslaatje 3,50€ ; Tomatenblaatje 3,50€*

# Menu de Groupe

**35,00€/pers**

## Entrées :

**Potage du jour**

**Ou**

**Croquettes de fromage**

**Ou**

**Salade fraîcheur de magret de canard fumé et vinaigrette de framboise**



## Plats :

**Pavé de bœuf d'Ennal à votre façon**

**Ou**

**Navarin d'agneau**

**Ou**

**Poisson du moment**



## Desserts :

**Dame blanche**

**Ou**

**Tiramisu**

**Ou**

**Mousse au chocolat**

**Ce menu est exclusivement disponible pour les groupes à partir de 8 personnes !**

# Nos Suggestions

**Nos suggestions sont à découvrir dans l'onglet suivant, dédié aux suggestions et lunch du moment !**

*Onze suggesties zijn te ontdekken in het volgende tabblad, gewijd aan suggesties en lunch van het moment!*

# Notre Lunch

**Notre formule Lunch est à découvrir dans l'onglet suivant,  
dédié aux suggestions et lunch du moment !**

*Onze lunchformule ontdekt u in het volgende tabblad, gewijd  
aan suggesties en lunch van het moment!*

# Les Desserts – Nagerechten

<b>La crème brûlée à la vanille .....</b>	<b>8,20</b>
<i>Geflambeerde vanille crème .....</i>	<i>8,20</i>
<b>L'assiette de desserts maison .....</b>	<b>11,90</b>
<i>Een dessert waaier van het huis .....</i>	<i>11,90</i>
<b>La mousse au chocolat maison .....</b>	<b>7,50</b>
<i>Chocolademousse van het huis .....</i>	<i>7,50</i>
<b>Le Colonel .....</b>	<b>7,20</b>
<i>Colonel .....</i>	<i>7,20</i>
<b>Le Café Liégeois .....</b>	<b>8,20</b>
<i>Café Liégeois .....</i>	<i>8,20</i>
<b>Le Bavarois à la framboise .....</b>	<b>8,20</b>
<i>Frambozenbavarois .....</i>	<i>8,20</i>
<b>Le moelleux au chocolat .....</b>	<b>8,90</b>
<i>Chocolade moelleux .....</i>	<i>8,90</i>

<b>Le tiramisu maison spéculoos .....</b>	<b>8,50</b>
<i>Tiramisu spéculoos van het huis .....</i>	<i>8,50</i>
<b>La dame blanche ou noir .....</b>	<b>7,60</b>
<i>Dame Blanche of Noire .....</i>	<i>7,60</i>
<b>La brésilienne .....</b>	<b>7,60</b>
<i>Braziliaanse ijsbecker .....</i>	<i>7,60</i>
<b>Le banana Split .....</b>	<b>7,90</b>
<i>Banana split .....</i>	<i>7,90</i>
<b>La coupe aux myrtilles .....</b>	<b>8,20</b>
<i>Ijscoupe met blauwe bosbessen .....</i>	<i>8,20</i>
<b>La glace Lutin .....</b>	<b>5,90</b>
<i>Kinderisje .....</i>	<i>5,90</i>
<b>Le panaché de sorbet .....</b>	<b>7,90</b>
<i>Sorbet – assortiment .....</i>	<i>7,90</i>
<b>L'assiette de fromages, sirop de Liège .....</b>	<b>11,90</b>
<i>Kaas – assortiment .....</i>	<i>11,90</i>

# Whiskies

William Lawson Scotch Whisky .....	5,90
Johny Walker rouge .....	5,90
JB Rare Scotch Whisky .....	5,90
Jack Daniels .....	6,60
Scotch Whisky Pure Malt :	
Glenkinchie 10 years old .....	10,90
Talisker 10 years old .....	10,90
Gragganmore 12 years old .....	10,90
Oban 14 years old .....	10,90
Dalwhinnie 15 years old .....	10,90
Lagavulin 16 years old .....	10,90

# Cognacs

Cognac François Voyer V.S. 8 ans .	6,90
Cognac François Voyer VSOP 13 ans .....	8,90
Cognac François Voyer X.O. 25 ans .....	17,90
Cognac François Voyer Extra 33 ans .....	23,90
Petite dégustation 3 cognacs .....	10,90
(V.S, VSOP, X.O) 3x1cl	
Grande dégustation 3 cognacs ....	16,90
(VSOP, X.O, Extra) 3x1cl	

# Alcools

Baileys .....	6,20
Gin – Vodka – Bacardi Rhum .....	6,20
Père Blanc – Tia Maria .....	6,60
Amaretto .....	6,60
Fernet Branca .....	6,10
Calvados – Cointreau .....	6,90
Grand Marnier .....	6,90
Chartreuse verte – Armagnac .....	6,90
Mandarine Napoléon .....	7,50
Accompagnement :	
Coca, jus d'orange, soda, tonic .....	1,70

# Alcools Froids

Eau – de – Vie de bière .....	7,70
Eau – de – Vie à la Myrtille .....	7,70
Eau de Villée .....	7,70
Poire – Mirabelle – Framboise .....	7,30
Marc de Beaujolais .....	7,70
Marc de Bourgogne .....	7,70
Grappa .....	7,20
Grappa au miel .....	7,20
Péket (genièvre) .....	3,90
Sambuca .....	6,40
Jägermeister .....	4,90