

ENTRÉES

STARTERS



VOORGERECHTEN

-  **POTAGE AUX LÉGUMES DE SAISON** 13,00€
accompagné de sa tartine garnie
SEASONAL VEGETABLE SOUP
accompanied by its garnished toast
SEIZOENSGROENTESOEP
geserveerd met toast
- PLANCHE DE CALAMARS** 15,00€
salade & sauce tartare maison
SQUID
lettuce & homemade tartare sauce
INKTVIS
huissalade & tartaarsaus
-  **MINI POTIRON FARCI** 18,00€
choux-fleurs, patates douces, aubergines, épinards, pignons de pins
MINI STUFFED PUMPKIN
cauliflower, sweet potatoes, eggplant, spinach, pine nuts
GEVULDE MINI POMPOEN
bloemkool, zoete aardappel, aubergine, spinazie, pijnboompitten
- TARTARE DE TRUITE GRAVLAX** 22,00€
méli-mélo de légumes
GRAVLAX TROUT TARTARE
assortment vegetables
GRAVLAX FOREL IN TARTARE
gemengde groenten

PLATS

MAIN COURSES

HOOFDGERECHTEN

-  **CONCHIGLIONI GARNIS** 23,00€
pâtes italiennes en forme de coquillages farcies de champignons et tartufata, crème de butternut et éclats de noisettes
GARNISHED CONCHIGLIONI
Italian shell-shaped pasta stuffed with mushrooms and tartufata, butternut cream and hazelnut pieces
GEGARNEERDE CONCHIGLIONI
Italiaanse schelpvormige pasta gevuld met champignons en tartufata, butternutcrème en stukjes hazelnoot
-  **GALETTES À LA PATATE DOUCE** 25,00€
lentilles, chou-fleur caramélisé, riz parfumé, légumes d'automne et raïta végétale
GALETTE OF SWEET POTATO
lentils, caramelized cauliflower, flavoured rice, autumn vegetables and plant-based raita
GALETTE MET ZOETE AARDAPPEL
linzen, gekarameliseerde bloemkool, geurige rijst, herfstgroenten en groentendraïta

Meeuw

 Végétarien

 Vegan

<p> BOWL VÉGÉTARIEN  mesclun, tofu mariné à la tomate, légumes croquants, pesto de roquette VEGGIE BOWL mesclun, tomato-marinated tofu, crunchy vegetables, arugula pesto VÉGÉTARISCHE BOWL mesclun, tofu gemarineerd tomaat, knapperige groenten, rucolapesto</p>	<p>25,00€</p>
<p> FILET DE TRUITE SAUMONÉE légumes du marché, écrasé de bintje & sauce à l'ail noir SALMON TROUT FILLET vegetables from the market, mashed bintje & black garlic sauce ZALMFORELNET marktgroenten, geplet bintje & zwarte knoflooksaus</p>	<p>29,00€</p>
<p>BURGER DE BOEUF RÉGIONAL viande de boeuf Eifel et Bleue des prés, bun maison, copeaux de parmesan, portobello, chips de pancetta, sauce truffée, salade & potatoes REGIONAL BEEF BURGER Eifel-Bleue des Prés beef meat, homemade bun, shavings of Parmesan cheese, portobello, pancetta crisps, truffle sauce, lettuce & potatoes RÉGIONALE RUNDVLEESBURGER Eifel en Bleue des prés rundvlees, huisgemaakt broodje, parmezaanschilfers, portobello, pancetta frietjes, truffelsaus, salade & aardappelen</p>	<p>29,00€</p>
<p> BURGER VÉGÉTARIEN galette végétarienne à la patate douce & quinoa, raïta, végétale, aubergines, salade & potatoes VEGGIE BURGER galette of sweet potato & quinoa, plant-based raïta, eggplants, lettuce & potatoes VEGETARISCHE BURGER vegetarische galette met zoete aardappel & quinoa, raita, groenten, aubergine, salade & aardappelen</p>	<p>25,00€</p>
<p>VERSION DOUBLE BURGER DOUBLE BURGER VERSION DUBBELE HAMBURGER VERSIE</p>	<p>34,00€</p>
<p>FILET DE CANETTE sauce à la Reine-Claude, mousseline de patate douce, potimarron rôti, panais, légumes de saison DUCKLING FILLET Reine-Claude sauce, sweet potato mousseline, roasted red kuri squash, parsnips, seasonal vegetables EENDENFILET Reine-Claude saus, zoete aardappel mousseline, geroosterde potimaron, pastinaak, seizoensgroenten</p>	<p>36,00€</p>

Mestru

Pour les enfants, les plats comme les grands, à 15€.

Plat du jour et suggestions sur l'ardoise.

 Certains plats sont aussi à emporter.

Toutes nos préparations sont faites maison.

Nous prêtons attention aux allergies de nos clients, si c'est votre cas faites-le nous savoir.

 Végétarien

 Vegan



DESSERTS

NAGERECHTEN

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA sans lactose VALRHONA CHOCOLATE MOUSSE lactose free CHOCOLADEMOUSSE VALRHONA lactose vrij	9,00€
 PANNA COTTA LAIT DE COCO compotée de fruits PANNA COTTA WITH COCO MILK stewed fruits KOKOSMELK PANNA COTTA vruchtencompote	9,00€
DAME BLANCHE 3 boules vanille, chocolat chaud Valrhona, chantilly 3 scoops of vanilla ice cream, Valrhona hot chocolate, whipped cream 3 schepjes vanille, Valrhona warme chocolademelk, slagroom	9,50€
CAFÉ LIÉGEOIS GLACÉ 2 boules café Arabica, 1 boule vanille, espresso, liqueur, chantilly 2 scoops of Arabica coffee ice cream, 1 scoop of vanilla ice cream, espresso, liqueur, whipped cream 2 schepjes Arabica koffie, 1 schepje vanille, espresso, likeur, slagroom	9,50€
 TIRAMISU DU CHEF THE CHEF'S TIRAMISU TIRAMISU VAN DE CHEF	10,50€
CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON SEASONAL FRUIT CRUMBLE CRUMBLE VAN SEIZOENSFRUIT	11,00€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND et mini desserts maison COFFEE OR TEA GOURMAND and homemade mini desserts KOFFIE OF THEE SMULPAAP en zelfgemaakte mini-desserts	12,00€
ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX PLATE WITH REGIONAL CHEESES BORD MET REGIONALE KAZEN	13,00€
COUPE ENFANT 1 boule de glace ou sorbet, chantilly, galette CHILDREN'S BOWL 1 scoop of ice cream or sorbet, whipped cream, galette IJSKOM VOOR KINDEREN 1 schep ijs of sorbet, slagroom, galette	5,00€

Meeuw

Nous apprécions un paiement unique par table.

 Végétarien
 Vegan

MENU LUNCH À 29€

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT

UNIQUEMENT VALABLE EN SEMAINE LE MIDI

POTAGE AUX LÉGUMES DE SAISON

PLAT DU JOUR

(19€ SI PRIS SEUL)

TIRAMISU DU CHEF

MENU 3 SERVICES À 39€

SERVI PAR TABLE ENTIÈRE

PLANCHE DE CALAMARS

(POUR 2 PERSONNES)

BURGER VÉGÉTARIEN

OU

BURGER DE BOEUF RÉGIONAL

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA

MENU GROUPES 3 SERVICES À 49€

SERVI PAR TABLE ENTIÈRE

GROUPES DE MINIMUM 8 PERSONNES

SUR RÉSERVATION PRÉALABLE

TARTARE DE TRUITE GRAVLAX

SCHNITZEL DE VOLAILLE ET LÉGUMES DE SAISON

PANACOTTA AUX FRUITS

Mentru