

# ENTRÉES

## STARTERS

## VOORGERECHTEN

<p> <b>SOUPE</b> et sa tartine créative <b>SEASONAL VEGETABLE SOUP</b> accompanied by its garnished toast <b>SEIZOENSGROENTESOEP</b> geserveerd met toast</p>	<p>13,00€</p>
<p><b>PLANCHE DE CALAMARS</b> salade &amp; sauce tartare maison <b>SQUID</b> salad &amp; homemade tartare sauce <b>INKTVIS</b> huissalade &amp; tartaarsaus</p>	<p>15,00€</p>
<p> <b>VÉRITABLES FONDUS DE SPA</b> 2 croquettes artisanales au Sarté accompagnées d'une salade fraîche <b>ARTISANAL CHEESE CROQUETTES</b> with a fresh salad <b>AMBACHTELIJKE KAASKROKETTEN</b> met huissalade</p>	<p>16,00€</p>
<p><b>FONDUS ARDENNAIS</b> 2 croquettes artisanales au fromage et au bacon accompagnées d'une salade fraîche <b>ARTISANAL ARDENES CROQUETTES</b> with a fresh salad <b>AMBACHTELIJKE ARDENSE KROKETTEN</b> met huissalade</p>	<p>17,00€</p>
<p><b>CROQUETTES DE CREVETTES ARTISANALES</b> accompagnées d'une salade fraîche <b>ARTISANAL SHRIMP CROQUETTES</b> with a fresh salad <b>AMBACHTELIJKE GARNALENKROKETTEN</b> met huissalade</p>	<p>18,00€</p>

*Mesm*

# PLATS

## MAIN COURSES

## HOOFDGERECHTEN

-  **LINGUINE TARTUFATA** 23,00€  
sauce crémeuse aux champignons, huile de truffe et parmesan  
**LINGUINE TARTUFATA**  
mucreamy mushroom sauce, truffle oil and parmesan cheese  
**LINGUINE TARTUFATA**  
romige champignonsaus, truffelolie en parmezaanse kaas
- TRIO DE CROQUETTES** 24,00€  
fondu de Spa, fondu ardennais, croquette de crevettes, frites  
au four maison et salade fraîche  
**TRIO OF CROQUETTES**  
artisanal cheese croquette, ardenes croquette, shrimp croquette,  
homemade oven fries and fresh salad  
**TRIO KROKETTEN**  
ambachtelijke kaaskroket, ardense kroket, garnalenkroket,  
huisgemaakte ovenfrietjes en huissalade
- BOULETS BARISART** 25,00€  
sauce à la bière brune locale, champignons, lard, oignons, accompagnés  
de potatoes et de légumes de saison  
**BARISART MEATBALLS**  
local brown beer sauce, prunes, bacon, onions, accompanied by  
potatoes and seasonal vegetables  
**BARISART GEHAKTBALLETJES**  
saus van bruin bier uit de streek, pruimen, spek, uien, vergezeld van  
krieltjes en seizoensgroenten
-  **BUDDHA BOWL** 25,00€  
tajine de pois chiches et carottes, lentilles, riz aux épices, galettes  
maison, légumes de saison et sauce raïta  
**BUDDHA BOWL**  
chickpea and carrot tagine, lentils, spiced rice, homemade pancakes,  
seasonal vegetables and raita sauce  
**BUDDHA BOWL**  
tajine van kikkererwten en wortel, linzen, gekruide rijst, huisgemaakte  
pannenkoeken, seizoensgroenten en raitasaus
-  **BURGER VÉGÉTARIEN MONTAGNARD** 25,00€  
bun et burger maison, fromage à raclette fumé, oignons  
caramélisés, pickels de chou rouge, sauce maison, salade et  
potatoes  
**MOUNTAIN VEGETARIAN BURGER**  
homemade bun and vegetarian burger, smoked raclette cheese,  
caramelized onions, red cabbage pickels, homemade sauce, salad and  
potatoes  
**BERG VEGETARISCHE BURGER**  
huisgemaakt broodje en vegetarisch burger, gerookte raclettekaas,  
gekarameliseerde uien, rode kool pickels, huisgemaakte saus, salade en  
aardappelen

*Mesma*

**BLANQUETTE DE VEAU EN COCOTTE**

28,00€

accompagnée de riz basmati **ou** de frites au four maison

**CASSEROLE OF VEAL BLANQUETTE**

accompanied by basmati rice or homemade oven fries

**BRAADPAN VAN KALFSBLANQUETTE**

vergezeld van basmatirijst of huisgemaakte oven frietjes

**WATERZOOI DE LA MER**

29,00€

poisson, scampis, moules et couteaux

**WATERZOOI**

fish, scampi, mussels and razor clams

**WATERZOOI**

vis, scampi's, mosselen en scheermessen

**Plat du jour et suggestions sur l'ardoise.**

*Muetru*

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

Plat du jour et suggestions sur l'ardoise.

Certains plats sont aussi à emporter.

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

9,00€

à la fleur d'oranger (*sans lactose*)

#### VALRHONA CHOCOLATE MOUSSE

lactose free

#### CHOCOLADEMOSSE VALRHONA

lactose vrij

### CRUMBLE POMMES POIRES

11,00€

glace pesto d'amande

#### APPLE PEAR CRUMBLE

almond pesto ice cream

#### APPEL-PEER CRUMBLE

amandelpesto-ijs

### ANANAS CARAMÉLISÉ

12,00€

crème cheese, chantilly et zestes de citron, tuile aux amandes

#### CARAMELIZED PINEAPPLE

cream cheese, whipped cream and lemon zest, almond tuile

#### GEKARAMELISEERDE ANANAS

roomkaas, slagroom en citroenschil, amandeltuile

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND

14,00€

et mini desserts maison

#### COFFEE OR TEA GOURMAND

and homemade mini desserts

#### KOFFIE OF THEE SMULPAAP

en zelfgemaakte mini-desserts

### VIN GOURMAND

16,00€

et mini desserts maison

#### WINE GOURMAND

and homemade mini desserts

#### WIJN SMULPAAP

en zelfgemaakte mini-desserts

### ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX

14,00€

PLATE WITH REGIONAL CHEESES

BORD MET REGIONALE KAZEN

### COUPE ENFANT

5,00€

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

Mesma

Nous apprécions un paiement unique par table.

🌿 Végétarien

🍀 Vegan