

ENTRÉES - VOORGERECHTEN - STARTERS

Assiette de charcuterie ardennaise	17,00 €
<i>Bord Ardeense charcuterie</i>	
Cold cuts from the Belgian Ardennes	
Assiette de saumon fumé, toasts	19,00 €
<i>Gerookte zalm, toasts</i>	
Smoked salmon, toasts	
Tartare de saumon frais et fumé à la ciboulette	20,90 €
<i>Tartaar van verse en gerookte zalm, bieslook</i>	
Tartare of raw and smoked salmon, chive	
Tomate mozzarella di buffala à l'huile de basilic, roquette	18,00 €
<i>Tomaat met mozzarella di buffala, basilicumolie en rucola</i>	
Tomato slices with mozzarella di buffala, basil oil and rucola	
Terrine de foie gras au Porto, confiture d'oignons, toasts briochés	20,50 €
<i>Eendelerverterrine met Porto, uienconfituur en briochebrood</i>	
Duck foie gras with Port wine, onion marmelade and toasted brioche	
Croustillant de chèvre chaud au miel et romarin	17,50 €
<i>Krokanjte van warme geitekaas met honing en rozemarijn</i>	
Savoury pie with warm goatcheese, honey and rosemary	
Fondus au parmesan «maison»	15,00 €
<i>Huisbereide kaasbrokjes</i>	
Homemade cheese croquettes	
Croquettes aux crevettes grises et persil frit «maison»	18,00 €
<i>Huisbereide garnalkroketten, gefrituurde peterselie</i>	
Homemade grey shrimps croquettes, fried parsley	
Potage frais du jour	7,50 €
<i>Verse soep van de dag</i>	
Fresh soup of the day	

PLATS - HOOFDGERECHTEN - MAIN DISHES

Spécialités - Specialiteiten - Specialities

Waterzooi de volaille à la gantoise	18,50 €
<i>Gentse Waterzooi</i>	
Poultry «Waterzooi» Ghent style	
Carbonnade de joue de bœuf à la flamande	19,80 €
<i>Vlaamse karbonaden met rundswangen</i>	
Flemish style beefstew	
Rognons de veau à la moutarde de Gand Tierenteyn	19,30 €
<i>Kalfsniertjes met Gentse Tierenteyn mosterd</i>	
Veal kidneys with Ghent Tierenteyn mustard	
Lapin à la Kriek et aux cerises	25,50 €
<i>Konijn in krikebier met kersen</i>	
Rabbit with Kriek beer and cherries	
Pain de veau, stoemp du jour	18,50 €
<i>Broodvlees, stoemp van de dag</i>	
Veal meatloaf, mashed vegetables and potatoes	

Vol-au-vent	18,00 €
<i>Koningin hapje</i>	
Savoury stuffed with poultry and cream sauce	
Boulettes sauce tomates	17,50 €
<i>Vleesballetjes in tomatensaus</i>	
Meatballs with tomato sauce	
Chicons au gratin	18,50 €
<i>Gegratineerde witloof</i>	
Gratinated endive	

Boeuf - Rundvlees - Beef

Américain préparé (tartare de bœuf), salade et frites	18,50 €
<i>Huisbereide rundstartaar, slaatje en frieten</i>	
Homemade beef tartare, green salad and French fries	
Pavé de bœuf	21,50 €
<i>Traditionele steak</i>	
Beef slab of steak	
Entrecôte	26,50 €
<i>Tussen ribstuk</i>	
Rib steak	
Filet pur	30,50 €
<i>Ossehaas</i>	
Tenderloin	
Sauce au choix : béarnaise, poivre vert, barbecue, archiduc	3,50 €
<i>Saus naar keuze : béarnaise, peperroom, barbecue, champignons</i>	
Sauce of your choice: béarnaise, green pepper, barbecue, mushrooms	
Viandes accompagnées de légumes de saison. Frites, gratin dauphinois, pommes nature ou stoemp (au choix)	
<i>Vlees geserveerd met seizoengroenten. Frietjes, gratin dauphinois, gekookte aardappelen of stoemp (naar keuze)</i>	
Beef is served with season vegetables. Fries, steamed potatoes, gratin dauphinois or stoemp (your choice)	

Poisson - Vis - Fish

Cabillaud sauce ostendaise	24,50 €
<i>Kabeljauw op Oostendse wijze</i>	
Poached cod, Ostend style	
Cœur de saumon, sauce béarnaise	24,50 €
<i>Geroosterde zalm, bearnaise saus</i>	
Roasted salmon, bearnaise sauce	
Sole meunière	29,50 €
<i>Zeetong meuniere</i>	
Meunière style sole	
Tomates aux crevettes grises, frites	19,50 €
<i>Tomaten met grijze garnalen, frietjes</i>	
Tomatoes filled with grey shrimps, fries	

Pâtes - Pasta

Lasagne traditionnelle maison	15,90 €
<i>Huisgemaakte traditionele lasagne</i>	
Homemade traditional lasagna	
Lasagne végétarienne	15,90 €
<i>Vegetarische lasagna</i>	
Vegetarian lasagna	
Penne aux légumes	18,50 €
<i>Penne met groentjes</i>	
Penne with vegetables	

Plats enfants - For the kids

Steak haché, compote de pommes, frites	13,00 €
<i>Hamburger van rundvlees, frietjes, appelmoes</i>	
Beefburger with fries and apple compote	
Boulette sauce tomate, frites	13,00 €
<i>Vleesballetje met tomatensaus, frietjes</i>	
Meatball with tomato sauce, fries	

DESSERTS

Tartes - Taarten - Sweet pies

Tarte maison	7,50 €
<i>Huisbereide taart</i>	
Homemade pie	

Gaufres - Wafels - Belgian waffles

Au sucre	6,00 €
<i>Met suiker / with sugar</i>	
Fruits de saison	8,50 €
<i>Seizoensvruchten / seasonal fruits</i>	
Glace vanille	8,50 €
<i>Vanilla roomijs / vanilla ice cream</i>	
Sauce chocolat	7,50 €
<i>Chocolade saus / chocolate sauce</i>	
Dame blanche	9,50 €
Suppl. chantilly	1,80 €
<i>Suppl. chantilly / whipped cream</i>	

Crêpes - Pannekoeken - Pancakes

Au sucre	6,50 €
<i>Met suiker / with sugar</i>	
A la confiture	6,70 €
<i>Met confituur / with jam</i>	
Mikado	8,70 €
Suppl. chantilly	1,80 €
<i>Suppl. chantilly / whipped cream</i>	

Chocolat - Chocolate - Chocolate

Moelleux au chocolat	8,00 €
<i>Chocolade fondant</i>	
Belgian chocolate fondant cake	
Mousse au chocolat belge	8,00 €
<i>Chocolade mousse</i>	
Belgian chocolate mousse	

Glaces - Roomijs - Ice creams

Dame blanche	9,00 €
Dame noire	9,00 €
Brésilienne	9,00 €
Café glacé	9,00 €
Glace 3 boules au choix	8,00 €
<i>3 bollen naar keuze</i>	
3 scoops of your choice	
Parfait «Chaloupe»	9,90 €
Parfait aux fraises	10,50 €
<i>Met aardbeien</i>	
With strawberries	
Sorbet 3 boules au choix	8,00 €
<i>3 bollen naar keuze</i>	
3 scoops of your choice	

Café gourmand

8,50 €