

A la carte

VOORGERECHTEN :

SAINT-JACQUES ET POITRINE DE PORC 17.50

Scallops | pork belly | peas | Parmesan cheese
Coquilles | buikspek | erwten | Parmezaanse kaas

SCAMPI ET PARMHAM 16.50

Scampi | Parmaham | cauliflower
Scampi | Parmaham | bloemkool

SOUPE À L'OIGNON 10

Creamy onion soup
Romige uiensoep | comté

ESCARGOTS 6 st 15,50 - 12 st 25,50

Roman snails | herb butter
Wijngaardslakken | kruidenboter

RIS DE VEAU 19,50

Sweetbread | parsnip cream | morels sauce
Kalfszwezerik | pastinaakcrème | morillesaus

PÂTÉ DE GIBIER 16,50

Wild paté | confit onions | quince
Wild paté | uienconfit | kweepeer

TARTARE DE VEAU 17

Veal tartare | salted quail egg | dragon mayonnaise
Kalfstartaar | gepekeld kwarteleitje | dragonmayonaise

A la carte

HOOFDGERECHTEN:

FILET DE TRUITE 24.50

Trout fillet | almond parsley butter sauce

Forel | amandel-peterselie botersaus

THON GRILLÉ 33

Grilled tuna | yellow curry sauce

Gegrilde tonijn | gele currysaus

FAISAN 26

Pheasant | sage butter saus

Fazant | Salie botersaus

RÂBLE DE LIÈVRE 27

Fillet of hare | pepper sauce

Hazenrugfilet | pepersaus

TOURNEDOS 32.50

Tournedos | roasted paprika sauce

Tournedos | geroosterde paprikasaus

De gerechten uit het menu Petit Bonheur zijn ook a la carte te bestellen.

SUPPLEMENTEN:

Frites 3.50

Roseval aardappeltjes 4.50
(rozemarijn, tijm en knoflook)

A la carte

NAGERECHTEN:

PROFITEROLES MAISON 11.50

Profiteroles | praline | vanilla ice cream | chocolate sauce
Soesjes | praliné | vanille ijs | chocoladesaus

BASTOGNE PARFAIT 11.50

Bastogne parfait | merengue | amarene
Bastogne parfait | merengue | amarene

CAFÉ GOURMAND 10

Coffee | sweets
Koffie | zoetigheden

FROMAGE 4* 16

Cheese
Kaas

Menu Petit Bonheur

VOORGERECHTEN:

RILETTES DE MAQUEREAUX

Brioche | mackerel rilette | avocado

Brioche | rilette van makreel | avocado

BURRATA **V**

Burrata | tomato | pistachio

Burrata | tomaat | pistache

CARPACCIO

Beef carpaccio | rocket salad | truffle mayonnaise | Parmesan cheese

Carpaccio ossenhaas | rucola | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas

MOUSSE DE SANGLIER

Mousse of wild boar | gingerbread | onion confit

Mousse van wildzwijn | kruidenkoek | uiencompot

TUSSENGERECHTEN:

RAVIOLI PORCINI **V**

Ravioli porcini | pumkin

Ravioli eekhoortjesbrood | pompoen

QUEUE DE BŒUF ET BOUDIN NOIR

Oxtail Croquette | black pudding tarte tatin

Kroketje van ossenstaart | tarte tatin van bloedworst

Menu Petit Bonheur

HOOFDGERECHTEN:

FILET DE DAURADE

Sea bream | black garlic | butter sauce

Doradefilet | zwarte knoflook | botersaus

VÉGÉTARIEN WELLINGTON **V**

Vegetarian Wellington | seasonal vegetables | cheese truffle sauce

Vegetarische Wellington | seizoensgroenten | kaas-truffelsaus

CERF

Steak of venison | port sauce

Hertenbiefstuk | port saus

NAGERECHTEN:

DESSERT MAISON

Dessert of the house

Dessert van het huis

FROMAGE 4* suppl 5.25

Cheese

Kaas

SUPPLEMENTEN:

Frites 3.50

Roseval aardappeltjes 4.50

(rozemarijn, tijm en knoflook)

3-gangen VHN 39.50

3-gangen V(T)H(N) 41.50

4-gangen VTHN 49.50