

Les entrées

Voorgerechten - Vorspeisen - Hors d'œuvres

Potage du jour Dagsoep - Tagessupe - Soup of the day	8,50
Fondus au fromage Kaasfondu - Käsekroketten - Cheese straws	13,00
Croquettes de volaille Gevogeltekroketten - Geflügelkroketten - Poultry croquettes	13,20
Croquettes de crevettes Garnaalkroketten - Garnelenkroketten - Shrimps croquettes	15,00
Jambon d'Ardenne et fruits de saison Ardenneham met seizoenfruit - Ardenneschinken mit Saisonfrüchten Ardenne ham and seasonal fruit	15,00
Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive et copeaux de parmesan Carpaccio van rundvlees met olijfolie en Parmezaansnippers Rinder-Carpaccio mit Olivenöl und fein gehobeltem Parmesan Beef Carpaccio with olive oil and Parmesan flakes	16,00
Cuisses de grenouille à l'ail Kikkerbiljetjes met look - Froschschenkel mit Knoblauch - Frog legs with garlic	16,50
Cuisses de grenouille à la crème d'ail Kikkerbiljetjes in de roomsaus - Froschschenkel in Rahm - Frog legs with cream	18,00
Tranche de foie gras, pain brioche perdue, confit d'oignons Ganzenlever met briochebrood en uienconfituur Scheibe Gänseleber, Armer Ritter aus Hefeteig, Zwiebelconfit Foie gras with brioche french toast and onion confit	18,00
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe et copeaux de foie gras Carpaccio van rundvlees met truffelolie en snippers van eendenlever Rinder-Carpaccio mit Trüffelöl und gehobeltem Foie gras Beef Carpaccio with truffle oil and thin slices of foie gras	19,00
Palette de saumon fumé et ses toasts Palet van gerookte zalm met toast - Geräucherter Lachs auf Toast Assortment of smoked salmon with toasted bread	19,30
Scampi « Café de l'Europe » Scampi 'Café de l'Europe' - Scampis 'Café de l'Europe' - 'Café de l'Europe' prawns	19,50

Les plats

Hoofdgerechten - Hauptgerichte - Main courses

Bouchée à la Reine Koninginnenhapje - Königinpastetchen Vol-au-vent filled with chopped sweetbreads in a rich sauce	16,00
Boulettes à la Liègeoise Gehaktballen 'à la liègeoise' - Frikadellen nach Lütticher Art - Liège-style meatballs	16,00
Carbonades de bœuf à la bière brune Rundkarbonade bereid met bruin bier - Rindergulasch mit Dunkelbier Braised Beef stew prepared with dark beer	18,00
Boudin noir grillé, compote de pommes et pommes pêchées Gegrilde bloedworst, appelcompote, gepofte aardappelen Gegrillte Blutwurst, Apfelkompott und Backkartoffeln Grilled French black pudding with apple compote and jacket potatoes	19,00
Cuisse de lapin aux pruneaux Konijnenbout met pruimen - Kaninchenkeule mit Pflaumen - Rabbit quarters with prunes	19,50
Filet américain (préparé ou non préparé) Filet américain - Tartar - Steak tartare	19,50
Demi-poulet rôti sauce champignons crème Gebraden halve kip, champignonroomsaus Halbes Brathähnchen mit Champignon-Rahmsoße Half roast chicken in a creamy mushroom sauce	20,00
Salade de merguez et pommes pêchées Salade van merguez en gepofte aardappelen Merguez-Salat und gegrillte Kartoffeln - Spicy chipolata sausage with baked potato	20,00
Brochette de bœuf Brochette van rundvlees - Rinderspießchen - Beef Kebab	23,00
Steak nature (Blanc, Bleu, Belge) Steak natuur - Steak Natur - Steak (unadorned)	23,50
Mixed Grill (4 viandes/4 soorten vlees/4 Fleischsorten)	25,00
Jambonneau grillé béarnaise Gegrild hammetje met bearnaise - Gegrilltes Eisbein mit Béarnaise Grilled ham hock with Béarnaise sauce	25,00
Côte d'agneau grillée, poilée de haricots, jus gras à l'ail Gegrilde lamrib, garnituur van bonen, looksaus Gegrilltes Lammkotelett, Bohnenpfanne, Knoblauchjus Grilled lamb chop with stir-fried beans and garlic gravy	26,00
Coeur d'entrecôte Blanc, Bleu, Belge à l'huile de truffe, roquette, pâtes fraîches et parmesan Entrecote met truffelolie, rucola, verse pasta en parmezaan Hauptstück vom Entrecôte mit Trüffelöl, Ruccola, frischen Nudeln und Parmesan Chateaubriand with truffle oil, rocket salad, fresh pasta and Parmesan cheese	27,00
Côte à l'os Ardennaise (550/600 gr) Sauce et accompagnement au choix Côte à l'os Ardennaise, saus en garnituur naar keuze Côte à l'Os nach Ardenner Art, Soße und Beilagen nach Wahl Ardennes rib steak with a choice of sauce and garnish	29,00

Les sauces & accompagnements

Sausen - Sosse - Sauces and side dishes

Curry, Aïoli, Tartare, Cocktail	1,20
Poivre vert Groene peper - Grüner Pfeffer - Green pepper	4,10
Roquefort	4,10
Champignons crème Paddenstoelenroom - Pilzrahm - Mushrooms with cream	4,10
Béarnaise	4,50
Salade mixte Gemengde salade - Gemischter Salat - Mixed salad	6,50
Jardinière de légumes warme groenten - Heißes Gemüse - Hot vegetables	6,50

>> Accompagnements : frites, croquettes, pommes au four, pates fraiches au choix

Les spécialités maison

Specialiteiten van het huis - Die spezialitäten des hauses - Chef's own specialities

Fondue Bourguignonne de bœuf (choix entre 4 sauces froides)	26,00
Fondue Bourguignonne van rundvlees (keuze tussen 4 koude sausen) Fleischfondue mit Rindfleisch (Auswahl aus 4 kalten Soßen) Fondue Bourguignonne (Beef fondue) (Choice of 4 cold sauces)	
Fondue Bourguignonne de bœuf (choix entre 4 sauces chaudes)	29,00
Fondue Bourguignonne van rundvlees (keuze tussen 4 warme sausen) Fleischfondue mit Rindfleisch (Auswahl aus 4 warmen Soßen) Fondue Bourguignonne (Beef fondue) (Choice of 4 hot sauces)	

>> Servies minimum pour 2 personnes

Les poissons

Vissen - Fisch - Fish

Truite Meunière	19,50
Forel à la meunière - Forelle Müllerin - Trout Meunière	
Filet de saumon, béarnaise	21,30
Zalmfilet met bearnaise - Lachsfilet mit Béarnaise - Salmon fillet, Béarnaise sauce	
Gambas grillées aux 2 sauces	25,00
Gegrilde gamba's met 2 sausen - Gegrillte Gambas mit 2 Soßen Grilled king prawns with 2 sauces	
Sole Meunière	prix du jour
Tong à la meunière - Seezunge Müllerin - Sole Meunière	

>> Accompagnements : frites, croquettes, pommes au four, pates fraiches au choix

Le coin des enfants (Jusque 12 ans)

Voor de kinderen - Kindermenü - Children's menu

Spaghetti bolognaise	10,50
Spaghetti Bolognese	
Boulette frites, compote	12,80
Gehaktbal met frieten, vruchtenmoes - Frikadelle, Pommes frites, Apfelkompott Meatball, French fries, Compote	
Bouchée à la Reine	12,80
Koninginnenhapje - Königinpastetchen Vol-au-vent filled with chopped sweetbreads in a rich sauce	

Petite restauration



La petite restauration est servie entre 12h et 18h

La petite restauration

Gerechten met foccaciabrood - Die Fladenbrote – Sandwiches

Croque Monsieur	9,60
Tosti - Stammer Max - Toasted ham and cheese sandwich	
Croque Hawaiï	10,10
Tosti met ananas - Stammer Max mit Ananas Toasted ham, cheese and pineapple sandwich	
Croque boum-boum (avec bolognaise)	10,20
Tosti met saus bolognese Stammer Max met bolognese Sauce Toasted ham and cheese sandwich with Bolognese sauce	
Croque Madame	10,20
Tosti met ei - Stammer Max mit ei - Toasted ham, cheese and egg sandwich	
Le pain gris au fromage de chèvre passé au four, roquette et cerneaux de noix	13,20
Bruin brood met geitenkaas, opgewarmd in de oven, rucola en gepelde noten Graubrot mit Ziegenkäse überbacken, Rucola und Nusskerne Roasted goat's cheese on wholemeal bread with rocket salad and walnuts	
Le pain gris au Brie et au jambon d'Ardenne, roquette et cerneaux de noix	13,20
Bruin brood met Brie en Ardenne ham, rucola en gepelde noten Graubrot mit Briekäse und Ardenner Schinken, Rucola und Nusskerne Roasted brie and Ardenne ham on wholemeal bread with rocket salad and walnuts	
Omelette au jambon	13,10
Omelet met ham - Omelett mit Schinken - Ham omelet	
Omelette au fromage	13,10
Omelet met kaas - Omelett mit Käse - Cheese omelet	
Omelette au jambon et fromage	13,80
Omelet met ham & kaas - Omelett mit Schinken und Käse - Ham & cheese omelet	

Les pâtes fraîches

Verse pasta's - frische nudeln - Fresh pasta

Spaghetti bolognaise	13,10
Tagliatelle bolognaise	13,70
Tagliatelle au saumon et à l'aneth	14,70
Tagliatelle met zalm en dille - Tagliatelle in Lachs-Dill-Soße Tagliatelle with salmon and dill	
Penne aux scampi, huile d'olive et basilic	16,70
Penne met scampi's, olijfolie en basilicum Penne mit Scampis, Olivenöl und Basilikum Penne with Prawns, olive oil and basil	

Les salades

Salade - Salat - Salad

Salade César	15,20
Anchois, croutons à l'ail, parmesan, tomates séchées, blanc de volaille Caesar salade - Caesar Salat - Caesar salad	
Salade grecque	15,20
Feta, croutons à l'ail, parmesan, tomates séchées, poivrons, olives Griekse salade - Griechischer Salat - Greek salad	
Salade exotique	15,70
Poulet, crevettes, ananas Exotische Salade - Exotischer Salat - Exotic Salad	
Frisée aux lardons	15,70
Frisee-salade met spekjes - Salat mit Speckstreifen Curly endive with cubes of bacon	
Salade de fromages de nos régions sur toasts passés au four	17,70
Salade met warme kaas op toast - Salat von auf Toastbrot gebackenem Käse Selection of cheeses on toast-grilled	
Salade de la mer	16,50
Saumon fumé, scampis grillés, crevettes, pain toasté Zee-salade - Meer Salat - Ocean salad	

Supplément pour frites servies avec la petite restauration	4,20
Supplement voor frieten bij een kleine snack Zuschlag für Pommes Frites bei Snacks Extra charge for fries with your snack	

Desserts

Les desserts

Mousse au chocolat	6,20
Moëlleux au chocolat	8,30
Tarte Tatin	8,30
Salade de fruits frais	9,60
Profiteroles au chocolat	9,70
Véritable Café Liégeois au vieux Peket	9,80
Assiette de fromages de nos régions	12,50

Les gaufres

Au sucre	5,50
Chantilly	5,90
Chocolat chantilly	6,10
Aux fruits et chantilly	7,90
Mikado (Glace vanille, sauce chocolat, chantilly)	7,90
Aux fraises et chantilly (en saison)	8,20

Les glaces

Coupe junior 2 boules au choix	4,50
Dame Blanche vanille, sauce chocolat, chantilly, copeaux	6,60
Brésilienne vanille, moka, sauce caramel, chantilly, noisette	6,60
Café glacé moka, sauce café, chantilly, grains de café	6,60
Negresco chocolat, sauce chocolat, chantilly, copeaux	6,60
Trio de sorbets citron, mangue, framboise	6,60
Coupe aux fraises vanille, glace fraise, fraises, sauce fraise, chantilly	7,10
Coupe aux fruits vanille, fruits, sauce fraise, chantilly	7,50
Coupe Marasquin vanille, amarena, cerise de marasquin, amaretto	8,00
Coupe Moscovite sorbet citron et vodka	8,00

>> Toutes nos glaces sont servies avec chantilly