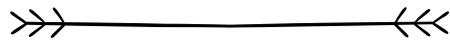


Diner

Vous trouverez ci-dessous notre menu du soir, ces plats peuvent être commandés entre 12h00 et 20h30. Si vous avez des questions ou des allergies, n'hésitez pas à nous en faire part !

Nous travaillons autant que possible avec des produits frais et locaux, c'est pourquoi nos stocks sont limités.

Nos entrées

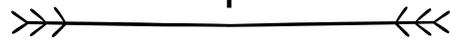


- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Planche à pain  | 8,00 |
| Une planche avec du pain et 3 sauce ; aioli maison, tapenade de tomates séchées et beurre d'herbes maison. | |
| Soupe de saison  | 8,00 |
| Une soupe faite maison à partir de produits de saison.
Demandez à nos serveurs la soupe du jour! | |
| Carpaccio de bœuf | 15,00 |
| Carpaccio de bœuf du boucher Nuijts avec de la roquette, des copeaux de Parmesan, des pignons de pin, de la mayonnaise à la truffe, de pain et du beurre. | |
| Croquettes de truite arc-en-ciel | 22,50 |
| Deux croquettes d'un ragoût à base de filet de truite fumée de la commanderie 7. Servies avec une petite salade et mayonnaise au citron vert et à la coriandre. | |
| Scampi grillés | 17,50 |
| 5 langoustines marinées aux agrumes et à l'ail avec une salade et du pain. | |

Les groupes de 8 personnes ou plus peuvent choisir jusqu'à 5 plats différents.

Diner

Nos plats



Vol-au-vent	21,50
Ragoût de poulet maison avec un vidé artisanale de la boulangerie Jean-Pierre.	
Ragoût de bœuf (aigre doux)	21,50
Ragoût de bœuf Limbourgeois fait maison avec du sirop de pommes. Également appelé Zoervleisj.	
Escalope	19,50
Escalope de porc viennoise du boucher Nuijts, servie avec du citron et de la confiture maison. Egalement disponible avec crème de champignons, crème de poivre ou sauce Hacienda + €2,25.	
Truite arc-en-ciel	25,00
Truite entière de la Commanderie 7 à Fouron - St. Pierre, préparé "en papillote" avec des amandes, de l'aneth et du citron.	
Jambonneau	25,00
Jambon grillé. Egalement disponible avec crèmen de champignons, crème de poivre ou sauce Hacienda + €2,25.	
Steak	26,00
Un steak de bœuf du boucher Nuijts servi avec du beurre aux herbes. Egalement disponible avec crème de champignons, crème de poivre ou sauce Hacienda + €2,25.	

Tous nos plats principaux sont servis avec des frites (ou croquettes de pommes de terre + €0,50), mayonnaise et garniture. Si vous avez des allergies, veuillez nous en informer à temps afin que nous puissions en tenir compte.
afin que nous puissions en tenir compte.

Les groupes de 8 personnes et plus peuvent choisir un maximum de 5 plats différents.

Diner

nos plats végétariens



- Ragoût de champignons**  21,50
Ragoût de champignons maison avec un vidé artisanale de la boulangerie Jean-Pierre.
- Ragoût de vegetarien**  21,50
Ragoût de "Jack fruit" avec du sirop de pommes.

Les Plats pour les petites



- Frites Frikandel** 10,00
Frites avec frikandel, compote de pommes et mayonnaise.
- Frites Bitterballen** 10,00
Frites avec bitterballen, compote de pommes et mayonnaise.
- Frites Kipnuggets** 10,00
Frites avec kipnuggets, compote de pommes et mayonnaise.
- Steak de bœuf pour les enfants** 17,50
Un steak de bœuf du boucher Nuijts avec frites.

Les plats pour enfants peuvent être commandés jusqu'à 12 ans.

Tous nos plats principaux sont servis avec des frites (ou croquettes de pommes de terre + €0,50), mayonnaise et garniture.

Si vous avez des allergies, veuillez nous en informer à temps afin que nous puissions en tenir compte.

Les groupes de 8 personnes et plus peuvent choisir un maximum de 5 plats différents.

Diner

Nos Desserts



Glace pour enfants	5,00
1 boule de glace à la vanille avec de la sauce au chocolat, crème chantilly et disco dip. A commander jusqu'à 12 ans.	
Gaufre Liégeoise	8,50
Une gauffre Liégeoise traditionnelle avec crème chantilly et glace à la vanille.	
Crème brûlée	8,50
Crème brûlée traditionnelle faite maison, garnie de sucre caramélisé et d'une boule de glace à la vanille.	
Coupe dame blanche	8,50
2 boules de glace à la vanille avec de la sauce au chocolat chaud et de la crème chantilly.	
Café gourmand	8,50
Café au choix avec pralines, nougat et petit dessert du chef.	
Crumble pommes-noix	9,00
Pomme caramélisée, mélange de noix et de raisins secs et garni d'un crumble maison.	
Tiramisu de Voeren	9,50
Tiramisu à base de liqueur locale, la liqueur de prunellier.	