



Notre Carte



Notre carte se veut d'être originale et complète. Vous y découvrirez une cuisine traditionnelle du terroir, des plats de « Grande-mère » ou revisités. Nos recettes sont à bases de produits du terroir, sélectionnés et mis en oeuvre par le chef. Nous mettons un point d'honneur à respecter la fraîcheur et l'authenticité des produits.

Découvrez notre carte « Fermiers », un vrai délice !

Entrées

Cuisine typique du terroir

Potage du jour	6.00 €
Carpaccio de Bœuf et ses Copeaux de Parmesan	12.00 €
Carpaccio de Saumon Vinaigrette de Coriandre	12.00 €
Croquettes de Crevettes Grises « Maison »	15.00 €
Croquettes aux Fromages Belges « Maison »	12.00 €
Petits Gris de Namur à l'Ail	13.00 €
Bloedpens au Confit d'oignons	12.00 €

Scampis au Gratin de Chicons	15.00 €
------------------------------	---------

Plats traditions

Plats typiques belges

Anguilles au Vert	31.00 €
Vol au Vent	15.00 €
Cuisse de Lapin à la Bière	18.00 €
Blanquette de Veau « Grand'Mère »	17.00 €
Boulettes « Marolle Sauce »	14.00 €
Boulettes » Tomate Sauce «	14.00 €
Carbonade à la Gueuze	15.00 €

Fermiers

Produits fermiers

Escalope de Veau du Pays de Herve	21.00 €
Pavé de Bœuf	16.00 €
Américain garni (préparé à la minute)	16.00 €
Magret de Canard au miel d'acacia	19.50 €

A côté

Supplément Frites – Croquettes – Rostis	3.50 €
Salade Verte	3.50 €
Salade Mixte	4.50 €

Assiette de Légumes	7.00 €
Stoemp du jour	4.50 €

Plats de la Mer

Plats traditionnels de poisson

Sole Meunière	P. du Jour
Dos de Cabillaud « Royal » aux Chicons	25.00 €
Suprême de Saumon frais au Miel	21.00 €

Desserts

La gastronomie belge passe aussi par le dessert

Les Classiques

Coupe Vanille	6.30
Coupe Moka	6.30
Coupe Rhum Raisins	7.00
Dame Blanche	7.00
Brésilienne	7.00
Coupe Junior	5.50
Dame Blanche Junior	6.00

Mousse au chocolat	6.50
Coupe du Fou (corinth – noix et amandes pillées-cointreau)	8.00
Sorbet (différents parfums)	8.00
Sorbet Junior	6.00
Tarte Fine ,Glace Vanille, Flambée au Calva	8.50

Les « biens de chez nous »

Sorbet à la Kriek	8.50
Les Chaussettes de Saint Pierre	8.50

Selon l'humeur du fou

Sabayon (min. 2 couverts)	10.00
Camembert Chaud et sa salade croquante	11.00

Voir aussi nos desserts en suggestion