



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	4.50 €
Caricoles de la « Mère Catherine »	11.00 €
Carpaccio de Bœuf et ses Copeaux de Parmesan	11.00 €
Carpaccio de Saumon Vinaigrette de Coriandre	11.00 €
Salade de Crottin de Chavignol	11.00 €
Croquettes de Crevettes Grises « Maison »	14.00 €
Croquettes aux Fromages Belges « Maison »	11.00 €
Petits Gris de Namur à l'Ail	12.00 €

Bloedpens aux Pommes ou Confit d'oignons	11.00 €
Scampis au Beurre d'Ail	15.00 €
Scampis « Maison » (pili-crème-bisque)	15.00 €
Scampis au Gratin de Chicons	15.00 €

Plats traditions

Plats typiques belges

Anguilles au Vert	31.00 €
Vol au Vent	14.00 €
Cuisse de Lapin à la Bière des Moines	17.00 €
Blanquette de Veau « Grand'Mère »	16.00 €
Boulettes « Marolle Sauce «	13.00 €
Boulettes » Tomate Sauce «	13.00 €
Carbonade à la Gueuze	14.00 €
Filet de Canette aux Spéculoos	18.50 €

Fermiers

Produits fermiers

Escalope de Veau du Pays de Herve	20.00 €
Pavé de Bœuf	15.00 €
Américain garni (préparé à la minute)	15.00 €
Magret de Canette au miel d'acacia	18.50 €

A côté

Supplément Frites – Croquettes – Rostis	3.00 €
Salade Verte	3.00 €
Salade Mixte	4.10 €
Assiette de Légumes	7.00 €
Stoemp du jour	4.10 €

Plats de la Mer

Plats traditionnels de poisson

Sole Meunière	P. du Jour
Dos de Cabillaud « Royal » au Beurre	23.00 €
Dos de Cabillaud « Royal » aux Chicons	24.00 €
Suprême de Saumon frais au Miel	20.00 €
Suprême de Saumon (olives-tomates-basilic-ail)	20.00 €

Desserts

La gastronomie belge passe aussi par le dessert

Les Classiques

Coupe Vanille	5.80
Coupe Moka	5.80
Coupe Rhum Raisins	6.50
Dame Blanche	6.50
Brésilienne	6.50

Coupe Maison (advokaat)	7.00
Coupe Amarena	7.00
Coupe Junior	5.00
Dame Blanche Junior	5.50
Mousse au chocolat	6.00
Coupe du Fou (corinth – noix et amandes pillées-cointreau)	7.50
Sorbet (différents parfums)	7.50
Sorbet Junior	5.50
Tarte Fine ,Glace Vanille, Flambée au Calva	8.00

Les « biens de chez nous »

Sorbet à la Kriek	8.00
Dégustation de glace Spéculoos	7.50
Nougat	
Frangipane	
Les Chaussettes de Saint Pierre	8.00

Selon l'humeur du fou

Sabayon (min. 2 couverts)	9.50
Camembert Chaud et sa salade croquante	9.50

Voir aussi nos desserts en suggestion