



# Menu

## Août 2020

### Menu du Chef :

Mixte de Croquettes du Chef  
(Fromage/Crevettes)

*Kroketten Mixte (Kaas/Garnalen)*

\*\*\*\*\*

Souris d'Agneau basse t°,  
sauce Miel et Romarin

*Slow cooked Lamsschenkel,  
Honing en Rosmarijn sauce*

\*\*\*\*\*

Coupe de Sorbet Artisanal du Jour

**38,50 €**

### Nos Suggestions/ Onze Suggesties :

- |   |               |
|---|---------------|
| -Salade de Chèvre Chaud au Miel<br><i>Warme Geitenkaas Salade</i> | <b>16,80€</b> |
| -Moules Marinières<br><i>Mosselen Natuur</i>                      | <b>25,50€</b> |
| -Moules Vin Blanc<br><i>Mosselen met witte wijn</i>               | <b>26,50€</b> |

### Entrées / Voorgerechten :

- |  |        |
|--|--------|
| -Filets de Hareng façon "Taverne"<br><i>Haring op de Wijze "Taverne"</i> | 13,80€ |
| -Tomate au Crevettes Grises<br><i>Garnalen Tomate</i>                    | 19,50€ |
| -Toast au Champignons de Paris<br><i>Toast met Kampernoelies</i>         | 12,90€ |
| -Croquettes au Crevettes Grises<br><i>Noordzee Garnalen Kroketten</i>    | 18,00€ |
| -Fondus au Fromage du Chef<br><i>Kaaskroketten</i>                       | 13,90€ |

### Plats / Hoofdgerechten :

- |   |        |
|---|--------|
| -Sole Meunière<br><i>Zeetong op Molenaarse Wijze</i>  | P.D.1€ |
| -Saumon Rôti, petits légumes<br><i>Gebakken Zalm met Groenten</i>   | 26,50€ |
| -Dos de Cabillaud rôti,<br>Coulis de Tomate et Pesto<br><i>Gebakken Kabeljauw,<br/>met tomaten sauce en Pesto</i> | 28,90€ |
| -Pavé de Boeuf, au poivre vert<br><i>Rund Steak, groen pepper sauce</i>   | 22,80€ |
| -Américain préparé "Minute"   | 21,50€ |
| -Rognons de Veau à la liégeoise<br><i>Kalfsnieren op Luikse Wijze</i>   | 23,80€ |
| -Ris et Rognons, sauce Moutarde<br><i>Kalfsnieren en Zwezeriken, mosterdsaus</i>                                  | 28,00€ |
| -Ris de Veau Meunière<br><i>Gebakken Zwezeriken</i>   | 32,00€ |
| -Vol au Vent , sauce mousseline   | 21,90€ |
| -Carbonnade de Boeuf à la flamande<br><i>Stoofvlees op Vlaamse wijze</i>  | 22,90€ |

# Desserts / Nagerechten :

Crème Brûlée – 7,50€

Carpaccio d'Ananas mariné aux épices – 11,80€

Dame Blanche – 9,50€

Café Liégeois – 10,80€

Boules de Glace ( Café, Vanille, Chocolat, Prâliné)  
Sorbet (Citron, Fruits de la Passion, Cassis, Framboise)

1 boule – 3,80€ / 2 boules – 7,00€ / 3 boules – 9,00€

## **Boissons Chaudes / Warme Dranken:**

-Café/expresso/Décafé 3,80€

-Capuccino/Lait Russe 4,20€

-Thé Dammann 4,20€  
*Jasmin, Ceylan, Earl Grey, Vert*

-Infusions 3,50€  
*Tilleul, Camomille, Verveine*

-Irish Coffee 10,00€

-French Coffee 12,00€