



## Kleine honger

---

- Gerookte zalm, toast, zoete ajuin en citroen 21.00
- Biefstuk (rundvlees), in boter gebakken, béarnaisesaus — 140 gr 20.90
- Gehakt rundvlees (filet Américain), rauwkost en kruiden — 120 gr 19.50
- Spaghetti Bolognaise junior 15.00

## Traditie

---

- Traditionele vol-au-vent van gevogelte uit de vrije loop 23.00
- ♥ • Traditionele vol-au-vent van gevogelte uit de vrije loop "Royaal" (met kalfszwezerik) 32.00
- Spaghetti Bolognaise 18.50
- ✓ • Rotolo (gerolde lasagne) gevuld met ricotta en spinazie, Parmezaanse room 23.50
- Gehaktballen "à la forestière", gestoofd witlof en aardappelpuree 22.00
- ♥ • Kalfskop op Franse wijze 23.50

## Vis

---

- Kabeljauwrug in een kruidenkorst, saffraancrème, aardappelen natuur 33.90
- ♥ • Tong meunière, aardappelpuree, mayonaise sla 39.00
- Zalmfilet, gestoofde prei, aardappelpuree, beurre blanc 28.90
- Gebakken zeebrasemfilet met dillecrème, gegrilde mini-venkel, aardappelpuree 25.00

## Vlees en gevogelte

- Gebakken kalfszwezerikken, seizoensgroenten, morieltjescrème, kleine aardappelen 35.50
- Wijfjeseendfilet, saus met honing en sesamzaad, gebakken seizoensgroenten en gratin dauphinois 29.50
- ♥ • Kalfsniertje met mosterdroom, aardappelen natuur 27.00
- Hammetje, mosterd- of Bearnaisesaus 25.00

## Filet américain

- Américain à la minute - voor u bereid in de keuken 24.00
- ♥ • Américain féroce - voor u bereid in de keuken (licht gekruid) 24.00
- Américain "natuur" - door u bereid op het bord 24.00

## Grill

- Ossenhaas, frietjes en salade 39.00
- Biefstuk, frietjes en salade 29.00
- Gegrilde entrecôte, frietjes en salade 35.00
- Hamburger met rundvlees, spek van de boerderij, Chimaykaas, saus met truffel, frietjes en salade 25.00

**Saus naar keuze (aangeboden)** : zwarte peper, Béarnaise, champignons

**\*Bocquillon rundvlees** : Vlees van Belgische Witblauwe koeien die in de Ardennen zijn opgegroeid en gevoed zijn met koolzaad dat op onze velden is gerijpt. De echte smaak van rundvlees uit het verleden!

## Om te delen

- In de oven gebraden schouder van speenvarken, seizoensgroenten en gebakken aardappelen (25 min.) 30.00/p.

# Seizoensmenu

Een voor-, hoofd- en nagerecht : 49.00€/p.

---

## VOORGERECHTEN

- Bocquillon rundercarpaccio, olijfolie, parmezaan en rucola
- Geperste kip met truffel, kippenlevermousse en gekookte appel
- Ceviche van zeebrasem, kokosnoot en limoen, oosterse kool
- Scampi à la diable, bruschetta met olijven

---

## HOOFGERECHTEN

- Gebakken zeebrasemfilet met dillecrème, gegrilde mini-venkel, aardappelpuree
- Wijfjeseendfilet, saus met honing en sesamzaad, gebakken seizoensgroenten en gratin dauphinois
- Rotolo (gerolde lasagne) gevuld met ricotta en spinazie, Parmezaanse room
- Kalfskop op Franse wijze

---

## NAGERECHTEN

- Buffet van nagerechten : kies uit het assortiment van huisgemaakte desserts en koekjes, en een selectie van zoetigheden.

♥ Kaaswagen met selectie uit de kaaswinkel "Histoire de Goût" in Marche-en-Famenne.

\* In plaats van dessert, +5€.

\*\* voorafgaand aan het dessert geserveerd, +10€.

# Buffet van nagerechten

— | ♥ ASSORTIMENT VAN ZOETIGHEDEN - 14.00 | —

Kies uit het assortiment van huisgemaakte desserts en koekjes,  
en een selectie van zoetigheden.

Het buffet varieert volgens de inspiratie van onze Patissier.

En altijd de Koffietaart, specialiteit van het huis sinds 29 jaar.

## Nagerechten à la carte

- Huisgemaakte taart - de plak 9.50

### PANNENKOEKEN

- Met suiker en confituur 9.00
- Met chocolade : warme chocolade, vanilleijs, slagroom 11.50

### IJSJES

- Dame blanche in een knapperig koekje geserveerd 10.50
- Brésilienne in een knapperig koekje geserveerd 10.00
- Coupe met 2 bollen naar keuze (vanille - chocolade - mokka) 7.50
- Coupe met 3 bollen naar keuze (vanille - chocolade - mokka) 9.50
- Citroensorbet 10.00
- Framboosorbet 10.00
- Kolonel Sorbet (citroensorbet, vodka) 15.50

### KAAS

- ♥ Kaaswagen met selectie uit de kaaswinkel "Histoire de Goût" in Marche-en-Famenne. 15.00