

APÉRITIF

Chandon Garden Spriz [Spritz, écorce d'orange, herbes, épices]	13,0 €
Cocktail „Le Jardin“ [Crémant, Cointreau, Ginger Beer, jus de Yuzu, jus de citron]	13,0 €
Cocktail „Oudler Mule“ [VerviGin, Ginger Beer, jus de citron]	13,0 €
Cocktail „Lillet Berry“ [Lillet blanc, Russion Wild Berries, airelles, menthe]	9,0 €
Cocktail „La Vie en Rose“ [Lillet rosé, Fentimans Rose Lemonade, framboise]	9,0 €
Champagner „Vincent Lamoureux“ Brut Tradition	13,0 €
Crémant	8,5 €
Apéritif „Annie“ [crème de pêche avec Crémant]	9,0 €
Hugo [sirop de sureau, Crémant, eau, menthe, lemon]	9,0 €
Apérol Spritz [Apérol, Crémant, eau, orange]	9,0 €
Kir Royal	9,0 €
Gin [Hendrick's ou régional] Tonic	11,0 €
Martini I Porto [blanc I rouge]	7,0 €
Porto Graham's 10 Years	10,5 €
Pineau des Charentes I Sherry I Picon	7,0 €
Ricard I Campari [Orange, Soda]	8,0 €
Gancia I Cynar	7,5 €
Cocktail „Le Philippe“ [sans alcool]	9,0 €
Nona Gin Tonic [sans alcool]	9,0 €
Crodino Bitter Orange [sans alcool]	7,0 €

ENTRÉE

Asperges au saumon fumé maison ou jambon d'Ardennes, "Délice de la Sûre" et sauce hollandaise [1,3,4,7]	24 €
Scampi en croute de sésam sur salade et vinaigrette au safran et aux herbes [1,2,3,4,5,7,9]	24 €
Escalopes de foie gras de canard poêlées, fraises et poivre noir, espuma "fraise des bois" [1,5,7,8]	32€
Duo de fromage grecque "Feta" et toberries sur toast avec sorbet tomate-basilic-Vodka et crumbel aux noix [5,7,8]	22 €
Potage de saison [1,3,5,7,8,9,12]	10 €

PLAT

Asperges au saumon fumé maison ou jambon d'Ardenne,
"Délice de la Sûre", sauce hollandaise et pommes grenailles [1,3,4,7] 33 €

Tournedos de bœuf régional
aux cinq poivres avec croquettes [1,3,5,7,9,10] 42 €

Bonbons de poulet farci sur confit de champignons "shimenghi",
perles de légumes et gratin dauphinois [1,3,5,7,9,12] 28 €

Filet de bar, bouquet de légumes et
mousseline de pommes de terre
sous un nuage de beurre blanc au champagne [1,2,3,4,5,7,9,10] 34 €

Accompagnements [1,3,5,10,12]

VÉGÉTARIEN

Lasagne de légumes,
sauce à la noix de coco et au persil [1,3,5,7,8]

29 €

POUR LES ENFANTS

Filet de poulet, frites belges et compote de pommes [5,7,12]

18 €

DESSERT

Glace vanille-tahiti maison aux fruits de la saison [1,3,7,8]	14 €
Trilogie de crèmes brûlées „goût de la cheffe“ [1,3,5,7,8,11]	14 €
Café gourmand [1,3,5,7,8,11,12]	17 €
Espresso Martini glace à la cardamone [1,3,5,7,8,12]	15 €
Glaces surprise du „Jardin“	14 €
Assortiment de fromage accompagné de noix chutney et pain fait maison [1,5,7,8,11]	16 €

Cher client!

Voici la liste des allergènes

- 1 Céréales
- 2 Crustacés
- 3 Oeuf
- 4 Poisson
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques

MENU “LE JARDIN”

Asperges au saumon fumé maison ou jambon d’Ardenne
“Délice de la Sûre” et sauce hollandaise



Bonbons de poulet farci sur confit de champignons “shimenghi”
perles de légumes et gratin dauphinois



Glaces surprise du „Jardin”

58 €

Ce menu est servi sans changement