



# Carte du Soir

Nos plats du soir sont servis de 18h30 à 21h30  
Pour les réservations de plus de 8 personnes, nous composons un menu adapté à votre budget.  
Bonne soirée et bon appétit !

*Onze schotels worden bedient vanaf 18u30 tot 21u30  
Op reservatie van meer dan 8 personen vatten wij een menu samen naargelang uw budget  
Smakelijk eten en gezellige avond*

Nathalie et Olivier

*Les entrées...*

## Les entrées froides,

- Foie gras cuit au torchon et ses confits 16,50 €  
*Gansleve « cuit au torchon » met zijn confit*
- Carpaccio de bœuf et copeaux de Parmesan 12,75 €  
*Runds carpaccio met Parmesan*
- Saumon Gravalax et sa crème fouettée au curry 12,75 €  
*Zalm Gravalax*
- Terrine maison 9,15 €  
*Huispaté*

## Les entrées chaudes,

- Croquettes de fromage maison 8,15 €  
*Kaaskroketten van het huis*
- Cassolette de scampi 12,50 €  
*Pannetje met scampi*
- Escargots au beurre à l'ail 9,50 €  
*Slakken met lookboter*
- Petit gratin de poisson 10,50 €  
*Gegratinneerd pannetje van vis*

*Les plats...*

## Nos poissons,

- Truite meunière 11,50 €  
*Forel*
- Sole meunière 22,75 €  
*Zeetong*
- Sole à l'Ostendaise 26,25 €  
*Zeetong op oostendse wijze*
- Dorade aux petits légumes 16,50 €  
*Daurade met kleine groeten*

## Nos viandes,

- Pièce de bœuf accompagnée d'une sauce au choix. 15,75 €  
*Steak met saus naar keuze*
- Sauces : Poivre / champignons/ bleu / 1,75 €  
*Sausen : pepersaus/ paddestoelensaus /blauw*
- Sauces : Béarnaise pour 2 couverts minimum 2,75 €  
*Sausen : Béarnaise voor minimum 2 personen*
- Civet de sanglier et sa garniture 15,75 €  
*Ragoût van everzwijn en zijn versiering*
- Carré d'agneau rôti au four 22,75 €  
*Lam*
- Magret de canard au miel 16,50 €  
*Eendeborst met honing*

*Les menus...*

## *Menu Simplicité*

*~ 25,00 € ~*

## *Menu du Soir*

*~ 30,00 € ~*

## *Menu Saveur*

*~ 45,00 € ~*

La composition des menus est revue régulièrement.

# Menu Minus

❖ 6,50 € ❖

Nugget's- frites- compote  
*Nugget's met frietjes en appelmoes*

*Ou / Of*

Fish sticks - purée  
*Fish sticks met puree*



2 boules de glace  
*2 ijsbolletjes*



Le verre de grenadine est offert.  
*Een grenadine glas wordt gratis aangeboden*

*Les desserts...*

## Les desserts,

- Crème brûlée 4,75 €
- Fondue au chocolat 5,75 €  
*Chocolade fondue*
- Dame blanche et son véritable chocolat chaud 4,75 €  
*Dame blanche met echte warme chocolade*
- Mascarpone glacé et coulis de fruits rouges 4,75 €  
*Ijskoude Mascarpone met rode vruchten saus*
- Sorbets 4,75 €  
*Sorbetijs*
- Assiette de fromages 6,75 €  
*Kaasbord*
- Coupe de glace enfant 3,00 €  
*Ijs voor kinderen*

*Les vins...*

## *Les champagnes,*

- Raoul collet, Brut - 75 cl 64,50 €
- Raoul collet, Brut - 37,5 cl 38,75 €

# Les vins blancs,

## Région d'Alsace, domaine Gisselbrecht

- Pinot blanc - 75 cl 18,75 €
- Pinot blanc - 37,5 cl 12,75 €
- Pinot gris - 75 cl 22,50 €
- Pinot gris - 37,5 cl 15,50 €
- Gewurstraminer - 75 cl 23,75 €

## Région de Bourgogne

- Bourgogne Alligoté - 75 cl 23,75 €
- Bourgogne Alligoté - 37,5 cl 16,25 €
- Chablis Laurent Dupatis - 75 cl 29,75 €

## *Région de l'Entre-deux-mer*

- Château Darzac - 75 cl 17,50 €

## *Région du Val de Loire*

- Château du Poyet, - 75 cl 16,50 €  
Muscadet de Sèvre et Maine sur lie
- Château du Poyet, - 37,5 cl 11,25 €
- Pouilly Fumé « Villa Paulus » - 75 cl 31,50 €

## *Région des Côtes du Rhône*

- Domaine de l'Olivier - 75 cl 19,50 €
- Coudoulet de Beaucastel - 75 cl 45,25 €

## *Région Graves*

- Château Coucheroy Pessac-Léognan - 75 cl 28,75 €

## *Région du Pays d'Oc*

- Chardonnay « Les Salices » - 75 cl 18,50 €

# Les vins rouges

## Région du Bordelais

- Château Florestan - 75 cl 21,75 €
- Château Landat - Cru Bourgeois Haut-Médoc - 75 cl 23,25 €
- Château La Bridane - Saint-Julien -75 cl 44,25 €
- Château Tronquoy - Lalande Saint-Estèphe - 75 cl 38,75 €
- Château Musset -75 cl 23,75 €
- Clos l'Eglise mis au clos - Lalande de Pomerol - 75 cl 29,75 €
- Château Lagrave Guitignan - 75 cl 24,25 €
- Château Lagrave Guitignan - 37,5 cl 17,25 €

## Région de Bourgogne

- Cuvée de Jacobin - 75 cl 28,75 €
- Cuvée de Jacobin - 37,5 cl 20,25 €
- Haute Côte de Beaune - 75 cl 33,50 €

## *Région des Côtes du Rhône*

- Domaine de L'Olivier - 75 cl 19,50 €
- Vacqueyras « Les Christins » - 75 cl 35,75 €
- Châteauneuf du Pape - Cuvée les Sinards - 75 cl 54,75 €
- Croze Hermitage « Les Launes » - 75 cl 32,50 €
- Croze Hermitage « Les Launes » - 37,50 cl 19,75 €

## *Région du Languedoc-Roussillon*

- Cabernet Sauvignon - Domaine Preigne le Vieux - 75 cl 16,50 €
- Les Hauts de Lalande - Vin du pays de Carcassone - 75 cl 19,75 €

# Les vins rosés,

## Région de Provence

- Côtes de Provence « L'Estandon » - 75 cl 20,25 €
- Côtes de Provence « L'Estandon » - 37,5 cl 12,50 €

## Région du Pays d'Oc

- Domaine Montrose - 75 cl 17,75 €



Nathalie et Olivier