

# Wählen Sie selbst Ihr Menü

Das Menü wird vorzugsweise für alle Gäste am Tisch serviert

3 services :  
33 €

## Vorspeisen

**Scampi Pfännchen** / Zucchini - Martini Soße / Zitronen Schale

**Makrelen Rilette** / Nüsse und Fregula / Mariniertes Gemüse

**Wachtel** / Pflaumen Soße / Zitrusfrüchte

**Vegan** **Kohl und Soja** in Salat mit Orient Aroma / geräucherter Tofu

## Hauptgänge

**Solettes** (2pcs) / **Seezunge** (2St) / Salat / Kartoffeln (+2€)

**Seehecht** «Art Cataplana» / Venusmuschel

**Enten Confit** / Möhren / Linsen / Kartoffeln „Sarladaise“ / Rosmarin

**Vegan** **Zucchini Cannelloni** mit Süßkartoffeln gefüllt / Pastinaken / Curry Coco / Sonnenblumenkerne / Birne

## Desserts

**Käse-Assortiment** (3 St)

**Brownie aus Süßkartoffeln** / Zimteis / Spekulatius

**Vegan** **Sorbet «Bratapfel»** / Crumble

## Fragen Sie nach unseren Wild Empfehlungen

( JE NACH VERFÜGBARKEIT)

## Kalte Vorspeisen

<b>Getrocknete Früchte Tartelette</b> / Frischkäse Eis (Le Valèt aus Weismes) / Geräucherte Schinken	14 €
<b>Sellerie und Apfel Salat</b> / Geräucherter Schinken/ Nüsse	14 €
<b>Lachs Tartar</b> mit Zitrusfrüchten mariniert / Gurken Carpaccio	15 €

## Warme Vorspeisen

<b>Tagessuppe</b>	4 €
<b>Käsekroketten</b> / gemischter Salat (1 oder 2 Stück)	8 € - 14 €
<b>Krevettenkroketten</b> / gemischter Salat (1 oder 2 Stück)	8,5 € - 16 €
<b>Camembert</b> / Brot Nüsse / Apfel / Feigen	13 €
<b>Schnecken Pfännchen</b> / Grüne Soße	13 €
<b>Jakobsmuscheln</b> / Foie Gras / «Sirop d'Aubel»	23 €

Merci de faire part à notre personnel de vos intolérances aux allergènes

## Fleischgerichte



<b>Kalbskotelett überbacken</b> / Käse « Le Valèt » +/- 350gr	26 €
<b>Rindertartar</b> «à la Minute»	18 €
<b>Gefülltes Hähnchen</b> / Gratin	23 €
<b>Rindersteak Simmental</b> +/- 250gr	19 €
<b>Dry Age</b> +/- 300gr	27 €
Beilagen: Fritten, Kroketten, Gratin	
Pilze , Pfeffer	2 €
Bearnaise, Käsesoße	3 €
Gemischter Salat	4 €

## Brat Graduierung

BLAU • BLUTIG • MEDIUM • DURCH

## Fischgerichte

<b>Rotbarsch</b> / Ratatouille / Frittierter Sellerie	20 €
<b>Flammbierte Gambas</b> (5 St) / Herbst Salat / Zucchini Coulis	25 €
<b>Seehecht</b> / Jakobsmuscheln / Süßkartoffeln	24 €
<b>Warmer Ziegenkäse</b> / Apfel / Weintrauben / Nüssen	15 €
<b>Scampis</b> / Exotische Früchten	16 €
<b>Perigourdine</b>	17 €
<b>Forelle</b> / Geräucherte Schinken	16 €

## Salate

## Für die Kinder (-12 Jahren)

<b>Käsekrokette</b> 1 St.	7 €	<b>Spaghetti oder Pennes</b> / Bolognese	6 €
<b>Krevettenkrokette</b> 1 St.	8 €	<b>Spaghetti oder Pennes</b> / Käse / Schinken	7 €
<b>Cordon bleu</b> nach Art des Hauses / Käse « le Valèt » aus Weismes/ Fritten	11 €	<b>Bouletten</b> « Lütticher Art » / Fritten	9 €

## Desserts

<b>Dame Blanche</b> oder <b>Dame Noire</b>	7 €	<b>Brownie aus Süßkartoffeln</b> / Zimteis / Spekulatius	9 €
<b>Café / Thé</b> gourmand	8 €	<b>Schokoladen Variation</b>	10 €
<b>Irish</b> gourmand	12 €	<b>Vegan</b> <b>Sorbet</b> «Bratapfel» / Crumble	9 €
<b>Milkshake</b> Chai	7 €	<b>Käse-Assortiment</b> (5)	12 €

**Vegan**

**V** = **Végétarien**

Alle Änderungen sind mit Zusatzkosten verbunden.

## Brasserie Gerichte

<b>Schweinerippchen</b>	17 €
<b>Vol-au-vent</b>	15 €
Hausgemachte <b>Bouletten</b> «Lütticher Art»	
Sirup / Fritten / Salat	9 € - 14 €
Hausgemachte <b>Bouletten Arabiata</b>	
Fritten / Salat	9 € - 14 €

## BURGERS

<b>Ocean's Burger</b> / Geräucherte Forelle / Käse Tomaten / Gurke / Zwiebeln / Kräutersoße	17 €
<b>Carol's Maxi Burger</b>	17 €
<b>Vegan</b> <b>Veggie Burger</b> / Tomaten / Zucchini / Möhren Ei / Rucola / Zwiebeln / Honig - Senf Soße	16 €

## PÂTES

### SPAGHETTI OU PENNES

<b>Bolognese</b>	11 €
<b>Scampis</b> / Pesto / Ricard	16 €
<b>Vegan</b> <b>Carol's Arabiata</b>	12 €
<b>Ardennen</b> / Gratiniert	13 €
<b>Geflügel</b> / Linsen / Estragon	14 €