

# Menu Gourmand... à l'Ardoise

Ce menu change au gré du marché, de l'humeur du Chef ou même de l'heure. Il est au prix de 20€, mais certains suppléments peuvent être ajoutés !

This menu changes according to the market, the mood of the Chef or even how late it is. It is priced at € 20, but some extras can be added!

Dit menu verandert afhankelijk van de markt, de zin van de chef-kok of zelfs hoe laat het is. Het kost € 20, maar sommige extra's kunnen worden toegevoegd!

## Entrée – First course :

- (9€) - Assiette du Périgord (Gésier, Magret, Foie gras)**  
*Salade de Gésiers and Foie gras – Salade Gésiers en Foie gras*
- (8€) – Potage du Jour**  
*Soup of the Day – Soep van de Dag*
- (12€) - Terrine maison de Foie gras, Compotée d'Oignons rouge (Suppl 3€)**  
*Home made Duck Foie gras – Huisgemaakte Eendelever terrine*
- (9€) - Assiette Végétarienne**  
*Vegeterian special – Vegetarische gerecht*
- (9€) - Œuf Cocotte sauce Foie gras**  
*Egg casserole with Foie gras sauce – Ei in ramekin met Foie gras saus*
- (9€) - Salade de Piquillos au Chèvre chaud et Jambon de Pays**  
*Piquillos & Goatcheese and Ham salad – Piquillos met Geitenkaas en Ham salade*

## Plat – Main course :

- (14€) - Entrecôte sauce Echalote**  
*Beef Entrecôte, Shallot butter – Rund Entrecôte, Sjalot saus*
- (13€) - Pavé de Saumon au Beurre blanc**  
*Salmon with buttersaus – Zalm met Botersaus*
- (12€) - Plat Végétarien**  
*Vegeterian special – Vegetarische gerecht*
- (15€) - Magret de Canard, sauce au Poivre**  
*Duckbreast, Pepper sauce – Eendeborst met Pepersaus*
- (15€) - Pièce de Génisse sauce Moutarde à l'Ancienne**  
*Piece of Veal (Heifer), Musterd sauce – Kalfsoester (Vaars), Mosterdsaus*

## Dessert :

- (8,50€) - Café Gourmand (3 mini desserts avec le café) (Suppl 2€)**  
*Café Gourmand (3 mini desserts with your coffee) – Café Gourmand (3 mini desserts met een Koffie)*
- (8,50€) - La Grande Assiette de Fromages : Brie, Roquefort, Trappe d'Echourgnac (Suppl 2€)**  
*3 cheeses – Kaasplankje*
- (6,50€) - Panna Cotta**  
*Panna Cotta – Panna Cotta*
- (6,50€) - Crème Brûlée**  
*Crème Brûlée – Crème Brûlée*
- (6,50€) - Pâtisserie du Jour**  
*Patisserie of the day – Gebak van de dag*

**Entrée + Plat + Dessert = 20€**

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 15€**

**Entrée + Dessert = 12€**