

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 22€, 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 € 22, 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 € 22, 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, Comptée 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 aux Cèpes**
Duckbreast, Mushroom sauce – Eendeborst met Champignonsaus
- (18€) – Burger de Canard, frites de Patates douces (Suppl 3€)**
Duckburger, sweetpotatoe chips – Eendeburger, zoetaardappelfrietjes
- (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**
- (6,50€) - Tiramisu**
- (6,50€) - Crème Brûlée**
- (6,50€) - Pâtisserie du Jour**
Patisserie of the day – Gebak van de dag

Entrée + Plat + Dessert = 22€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 17€

Entrée + Dessert = 13€