

Ô FOURSNEAU

BRASSERIE MAISON

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

OM AL DAN NIET TE DELEN BIJ HET APERITIEF!

Aperitiefplankje	15
Duo van landelijke terrines.....	6.50
Zakje frieten	4
🌱 Taart van de bakker tomaat-mozzarella	17.50

Pijlstaartinktvissen
met paprika's .. 120gr 9 / 200gr 17
en Espelette-peper a la plancha

OM TE STARTEN

Hamterriner met peterselie	8
rode uitjes met honing en soja	
Tartaar van goudbrasem	9.50
met groenten en fijne kruiden	
🌱 Salade van tomaten met smaken van vroeger basilicum	7.50
Burrata	14.50
salade van tomaten met smaken van vroeger, basilicum	
Pijlstaartinktvissen met paprika's	9
en Espelette-peper a la plancha	
Œuf parfait (gestoomd ei) 🌱 bio	7
spinaziegazpacho en gegrilde pancetta	
Groententartaar	7
avocado en vinaigrette van rode biet	

VEGETARISCH GERECHT.

MENU VAN L'ARDOISE

VOORGERECHT/HOOFDGERECHT

OF

HOOFDGERECHT/DESSERT

- 18 -

Alleen 's middags.

DE KLASSIEKERS

Tartaar van Charolais rundvlees gesneden met het mes ■ ■ 180gr, friet en salade	17.50
Klassiek	17.50
Heen en terug	17.50
Op Italiaanse wijze	19
Brasserieburger van het huis	18
gehakte biefstuk 150g VBF ■ ■, Grana Padano, rode uitjes, pancetta, friet en salade	
Caesarsalade 'La Nôtre'	17.50
Tartaar van goudbrasem	17
met groenten en fijne kruiden, friet	
Hoevekip ■ ■	16
met gekonfijte citroen, aardappelpuree met olijven en fijne kruiden	
Clubsandwich, friet en salade ...	18.50

A LA PLANCHA

Goudbrasemfilet	20
met rozemarijn, fijngestampde tomaat met olijven, linguine en courgettes a la plancha	
Wilde garnalen	25
Coulis van piquillo's, linguine en cour- gettes a la plancha	
Pijlstaartinktvissen met paprika's .	17
Espelette-peper, salademengeling	
La Belle entrecote 300g	28
friet-salade Of courgettes a la plancha	
Spiesje van onklet 200g	22
friet-salade Of courgettes a la plancha	
Royale verse gehakte biefstuk 300g VBF ■ ■	20
œuf à cheval (spiegelei op gehakte biefstuk), friet en saladed	
Pluma van varkensvlees Franse herkomst ■ ■	17
jus met tijm, aardappelpuree met olijven en fijne kruiden	

ZONDER VLEES OF VIS

🌱 Poke bowl	16
avocado, wortel, venkel, komkom- mer, jonge spinaziescheuten, tomaat, quinoa, ei 🌱 bio, pompoenpitten	
🌱 Linguine	14
coulis van piquillo's en courgettes a la plancha	
🌱 Half baker's tart	12
tomaat-mozzarella, salademengeling	

VEGETARISCH GERECHT.

OM ZOET TE EINDIGEN

Authentieke profiteroles (chocoladesoesjes),	8.50
chocoladesaus	
Zandtaartje met aardbeien,	8.50
mousseline met basilicum	
Dame blanche	7.50
Banana-split	8.50
Seizoensvruchten melba	8.50
Vruchten in saus zwartebessensorbet	7.50
Gewone clafoutis	6.50
Koffie met zoetigheden	7



ACHTER HET FORNUIS

ALAIN

Alain staat al 40 jaar achter het fornuis.
Hij is een gepassioneerde kok die weet hoe hij zijn
klanten kan verwennen. Ontdek zijn met hazelnoot
gepaneerde crottin (geitenkaas) en honingsalade.

ONZE LOKALE LEVERANCIERS

Kaasmakers affineurs
Les Frères Marchands
Bier van METZ <'bio & ambachtelijk'
Lokale wijn van CHÂTEAU DE VAUX
Honing van ÉRIC ZION in Meisenthal

KINDERMENU

- 13 -

met drank - geserveerd tot 12 jaar
(Water met siroop of Diabolo of Frisdrank of Vruchtensap)

HOOFDGERECHT NAAR KEUZE:

Kalkoenrollade; Goudbrasemfilet;
Gehakte biefstuk

BIJGERECHT NAAR KEUZE:

Linguine; Frieten; Courgettes

DESSERT NAAR KEUZE:

½ clafoutis met vruchten van het seizoen; lls
Oasis vanille en exotische vruchten;
Yoghurt

Gratis karaf of glas water op verzoek. Al onze prijzen zijn in euro en inclusief btw. Een vaste toeslag van € 5 wordt toegepast voor alle bestellingen op de kamer. De lijst van allergenen is verkrijgbaar op verzoek. 🌱 Vegetarisch gerecht. 🌱 Producten uit de biologische landbouw. Het aangegeven gewicht van het vlees is bruto en vóór bereiding en kan variëren met +/-10%.