

## Entrées

### *Voorgerechten*

---

<b>Soupe du jour</b> <i>Soep van de dag</i>	€ 5,50
<b>Escargots (6) au beurre maître d'hotel</b> <b>Escargots (12)</b> <i>Escargots (6 of 12) met knoflookboter</i>	€ 5,50 € 10,00
<b>Camembert rôti chutney mangue et ses crudités</b> <i>Warme camembert met mango chutney en rauwkostsalade</i>	€ 9,50
<b>Assiette de charcuterie</b> <i>Plankje met fijne vleeswaren</i>	€ 8,50
<b>Salade chèvre chaud avec pignons de pin et jambon cru</b> <i>Salade met warme geitenkaas en rauwe ham en pijnboompitjes</i>	€ 9,50
<b>Salade aux légumes grillés (courgettes, poivron, aubergine), Falafel, sauce blanche</b> <i>Salade met gegrilde groenten (courgettes, paprika en aubergine), falafel en yoghurt/knoflooksaus</i>	€ 9,50
<b>Salade de bœuf à la Thaï, légumes croquants</b> <i>Thaise salade met rauwkost en gewokte biefstukreepjes</i>	€ 9,50
<b>Salade César avec œuf mollet, copeaux parmesan, aiguillettes de poulet panés et sauce César</b> <i>Caesar salade met ei, Parmezaanse kaasvlokken, gebakken kipreepjes en Caesar-dressing</i>	€ 9,50
<b>Salade au saumon fumé</b> <i>Salade met gerookte zalm</i>	€ 9,50

## Plats

### Hoofdgerechten

---

<b>Filet de bœuf (+ 200g), sauce poivre</b>	€ 22,50
servi avec légumes de la saison et frites ou gratin dauphinois <i>Supermals stuk van het rund, geserveerd met pepersaus, seizoensgroenten en frietjes of gegratineerde aardappeltjes</i>	
<b>Escalope de veau, sauce aux champignons</b>	€ 16,50
servi avec légumes de la saison et frites ou gratin dauphinois <i>Kalfskotelet, geserveerd met champignonssaus, seizoensgroenten en frietjes of gegratineerde aardappeltjes</i>	
<b>Magret de canard, sauce au miel des fleurs de Provence</b>	€ 16,50
servi avec légumes de la saison, frites ou gratin dauphinois <i>Eendenborst, met honingsaus van bloemen uit de Provence seizoensgroenten, frietjes of gegratineerde aardappeltjes</i>	
<b>Camembert rôti chutney mangue et ses crudités</b>	€ 14,50
<i>Warme camembert met mango chutney en rauwkostsalade</i>	
<b>Wok végétariens, nouille et tofu</b>	€ 13,50
<i>Vegatarische wok met noedels en tofu</i>	
<b>Hamburger classique (steak haché 150g ou végétariens, cheddar, salade, tomate, oignon, sauce samouraï et frites maison)</b>	€ 13,50
<i>Hamburger volgens traditioneel recept (hamburger rund of vegetarisch met cheddarkaas, salade, tomaat, ui, samourai saus en huisgemaakte frietjes)</i>	
<b>Tataki de thon avec riz thaï (sauce teriyaki et wasabi) et légumes du jour</b>	€ 16,50
<i>Tataki van tonijn (saus van teriyaki, en wasabi), Thaise rijst en seizoensgroenten</i>	

## Desserts

### *Nagerechten*

---

Fondant au chocolat	€ 6,00
<i>Warm chocolade taartje</i>	
Tarte tatin avec une boule de glace vanille	€ 6,00
<i>Appeltaartje met een bolletje vanille ijs</i>	
Café gourmand (qu' espresso, café alongé ou thé)	€ 6,50
<i>Koffie met diverse lekkernijen (met espresso, grote koffie of thee)</i>	
Crème brûlée	€ 6,00
<i>Vanille pudding met gekarameliseerde suiker</i>	
Assiette de fromages	€ 7,50
<i>Kaasplankje</i>	
Pêche Melba	€ 6,50
Dame Blanche	€ 6,50
Coupe Colonel	€ 6,50
Boules de glace (2) avec chantilly	€ 4,50
<i>Coupe ijs met 2 bolletjes ijs naar keuze en slagroom</i>	
Boule supplémentaire / Extra bolletje ijs	€ 1,00

## Menu d'enfant

### *Kindermenu*

---

**Aiguillettes de poulet panés** € 7,50

servi avec frites et salade

*Gebakken kipreepjes*

*geserveerd met frietjes en salade*

**Pâte au jambon et fromage** € 7,50

servi avec compote de pommes (fait maison)

*Pasta met ham en kaas*

*geserveerd met zelfgemaakte appelmoes*

**Steak hachée (ou végétarien)** € 8,50

servi avec frites maison et légumes de saison

*Runderburger (of vegetarisch)*

*geserveerd met huisgemaakte frietjes en seizoensgroenten*

**Filet poisson pané** € 7,50

servi avec riz et légumes

**Gepaneerde mootje vis**

*geserveerd met rijst en seizoensgroenten*

## Carte de midi

### *Lunchgerechten*

---

<b>Soupe du jour</b> <i>Soep van de dag</i>	€ 6,50
<b>Grande salade chèvre chaud avec pignons de pin et jambon cru</b> <i>Salade met warme geitenkaas, pijnboompitjes en rauwe ham</i>	€ 12,50
<b>Grande salade au saumon fumé</b> <i>Salade met gerookte zalm</i>	€ 12,50
<b>Salade César avec œuf mollet, copeaux de parmesan, aïquillettes poulet panés et sauce César</b> <i>Caesar salade met ei, Parmezaanse kaasvlokken, gebakken kipreepjes en Caesar-dressing</i>	€ 12,50
<b>Salade aux légumes grillés (courgettes, poivron, aubergine), falafel, sauce blanche</b> <i>Salade met gegrilde groenten (courgettes, paprika en aubergine), falafel en yoghurt/knoflooksaus</i>	€ 12,50
<b>Salade de bœuf à la Thaï, légumes croquants</b> <i>Thaise salade met rauwkost en gewokte biefstukreepjes</i>	€ 12,50
<b>Hamburger avec salade et des frites maison (végétarien aussi possible)</b> <i>Hamburger met salade en huisgemaakte frietjes (vegetarisch ook mogelijk)</i>	€ 12,50
<b>Omelette au jambon et fromage avec frites maison et salade</b> <i>Omelette ham en/of kaas met huisgemaakte frietjes en salade</i>	€ 9,50
<b>Croque Monsieur avec salade</b> <i>Tosti met ham, kaas en bechamelsaus en salade</i>	€ 9,50

## Tapas / Hors d'oeuvres

### *Tapas / Borrelhapjes*

---

Tapenade, beurre maître d'hotel et baguette <i>Tapenade, kruidenboter en stokbrood</i>	€ 4,50
Assiette de fromages <i>Kaasplankje</i>	€ 8,50
Assiette de charcuterie <i>Plankje met fijne vleeswaren</i>	€ 8,50
Olives <i>Olijven</i>	€ 3,50
Assortiment apéro, 13 pièces <i>Bittergarnituur, 13 stuks</i>	€ 8,50

## Boissons

### *Dranken*

---

### Apéritifs

#### *Aperitiefdranken*

---

Pastis / <i>anijdrank met water</i>	€ 2,20
Moresque (pastis et orgeat) / <i>pastis met amandelsiroop</i>	€ 2,50
Muscat / <i>zoete witte wijn als aperitief of bij het dessert</i>	€ 3,00
Kir provencal (crème de cassis et rosé fruité) / <i>cassis likeur met fruitige rosé</i>	€ 3,50
Kir (Crème de Cassis et vin Blanc) / <i>cassis likeur met witte wijn</i>	€ 3,50
Porto Rouge ou Blanc / <i>rode of witte port</i>	€ 3,00
Martini/Campari	€ 3,00
Cocktail / <i>Mix-drankje</i>	€ 6,50
Aperol-Spritz	€ 8,00
Gin-tonic (Old Ladys, Gordon´s)	€ 6,50
Gin/tonic (Tanqueray)	€ 7,00
Gin/tonic (Mistral)	€ 8,00
Gin/Schepps Heritage Pink pepper/Matcha/Ginger Beer/Hibiscus	€ 6,50
London Mule	€ 6,50
Moscou	€ 6,50

## Liqueurs et digestifs

### *Likeuren en digesifs*

---

Limoncello / Genepy	€ 4,00
Cognac (Hennessy), Calvados, Armagnac, Whisky (William Lawsons), Rhum (Captain Morgan)	€ 4,50
Rhum (Cardhu Amber Rock), Cognac VSOP (Hennessy)	€ 6,50
Amaretto, Baileys, Cointreau, Grand Marnier, Drambuie, Get 27, Get 31, Licor 43	€ 4,50
Espresso ou café et liqueur / <i>espresso of koffie met likeur of digestif</i>	€ 5,50

## Vins en pichets

### *Wijnen per karaf*

---

<u>Blanc</u>	<u>Rosé Gris</u>	<u>Rouge</u>	
Vin du Pont du Gard	Vin du Pont du Gard	Vin du Pont du Gard	
Chardonnay sec	Grenache-Syrah	Grenache- Syrah	
Notes de fleurs et miel	Rosé léger et sec – fruits rouges et blancs	Elégant, rond et fruité	
<i>Met tonen van bloemen en honing</i>	<i>Zacht en droog, met tonen van rood en wit fruit</i>	<i>Volle smaak met mooie fruitige afdronk afdronk</i>	
Au verre / <i>per glas (19 cl)</i>			€ 2,40
Pichet 25 cl / <i>karaf 25 cl</i>			€ 4,50
Pichet 0,5l / <i>karaf 0,5l</i>			€ 7,50
Pichet 1l / <i>karaf 1l</i>			€ 12,00

---

### Vin "Nature" Rouge

Clos Sainte Pauline / Tradition Roméo  
Sirah Mourvedre  
Léger fruité

Au verre / <i>per glas (19 cl)</i>	€ 3,00
Pichet 25 cl / <i>karaf 25 cl</i>	€ 7,00
Pichet 0,5l / <i>karaf 0,5l</i>	€ 12,00



## Les Vins

### *Wijnkaart*

Bouteille de vin rouge, rosé ou blanc 75 cl / *huiswijn wit, rosé of rood* € 15,00

#### Blanc

Domaine des Genèves

Stephane aufrère à Fleys

*Chardonnay*

Fleurs blanches et vanille

*Witte bloemen en vanille*

#### Rosé

Poetique 334

Vignerons de Gonfaron

*cépage Cinsault*

Rosé sec, notes de garrigue

*Droog met kruidige tonen*

#### Rouge

Cazenave

*Merlot- Syrah*

Fruits rouges, notes de caramel

*Rood fruit en tonen van karamel*

Vin Supérieur rouge, rosé ou blanc 75 cl / *luxe huiswijn wit, rosé of rood* € 22,00

#### Blanc

Domaine des Genèves

*Cépage Chardonnay*

Secs et minéraux

*Droog met aardse tonen*

#### Rosé

AoP Coteaux d'Aix Cuvée Opale

*Grenache-Syrah-Cinsault*

Finesse et élégance

*Finesse en elegant*

#### Rouge

AoP Provence Cuvée Hedonique

*Grenache-Syrah*

Notes de cassis et réglisse

*Tonen van cassis en zoethout*

#### Blanc

Château de la Greffière

Mâcon la Roche Vineuse

*Chardonnay*

Citron, mûre, pamplemousse

*Tonen van citroen, bramen  
en grapefruit*

#### Blanc

Domaine Chatelain

Pouilly-Fumé

*Sauvignon Blanc*

Minéraux raffinés

*Geraffineerde, kruidige aardsmaak*

#### Blanc

AoP Macon

*Chardonnay*

Fût de chène

*Gelagerd in eikenhout*

Champagne Romelot-Poupart

€ 36,00

## Bières

### *Biersoorten*

---

Bière pression (Pelforth) / <i>bier van de tap, 25cl</i>	€ 2,50
Pression (La Chouffe) / <i>La Chouffe van de tap, 25cl</i>	€ 3,00
Pression (La Chouffe) / <i>La Chouffe van de tap, 33cl</i>	€ 4,00
Bière pression (La Chouffe) / <i>La Chouffe van de tap, 50cl</i>	€ 6,00
Bière Heineken / <i>Heineken bier, 25cl</i>	€ 2.50
Bière sans alcool (Heineken Zero) / <i>alcoholvrij bier, 33cl</i>	€ 2,50
Leffe Blonde, 33cl	€ 3,75
Leffe Brune, 33cl	€ 3,75
Grimbergen Blanche, 33cl	€ 4,75
Grimbergen Ambree, 33 cl	€ 4,75
Duvel, 33cl	€ 4,50
Kwak, 33cl	€ 4,50
Tripel Karmeliet, 33cl	€ 4,50
Delirium Tremens, 33cl	€ 4,50
Hoegaarden, 33cl	€ 3,50
Edelweiss, 33cl	€ 3,50
Tripel d'Anvers	€ 5,25
Ciney, 33cl	€ 5,00
Liefmans fruit, 25cl	€ 3,25
Mort Subite Kriek, 37,5cl	€ 5,00
Mort Subite White, 37,5cl	€ 5,75
Vedett IPA, 33cl	€ 3.50
Desperado	€ 4,75

## Eaux

### *Water*

---

Eau de table minérale fraîche 1,5l / <i>gekoeld mineraalwater</i>	€ 2,99
Evian, 75cl / <i>mineraalwater</i>	€ 3,50
Evian, 33cl / <i>mineraalwater</i>	€ 2,70
Badoit rouge, 33cl	€ 2,70

## Boissons fraîches

### *Frisdranken*

#### Sirops Teisseire / Limonadesiropen

Petit sirop / <i>klein glas</i>	€ 1,70
Grand sirop / <i>groot glas</i>	€ 1,90

Ananas, banane, citron, fraise, framboise, cassis, grenadine,  
kiwi, mangue, menthe, mûre, orgeat, pamplemousse

*Aardbei, amandel, ananas, banaan, braam, citroen, grapefruit, grenadine,  
framboos, kiwi, mango, munt*

#### Sodas (bouteilles) / Frisdranken (flesjes)

Pepsi cola, Pepsi Max (light), 33cl	€ 2,50
Sprite/7-up, 33cl	€ 2,50
Orangina, 25cl	€ 2,50
Fanta/ <i>Fanta</i> , 33cl	€ 2,50
Schweppes Bitter Lemon, 25cl	€ 2,50
Schweppes Indian Tonic, 25cl	€ 2,50
Schweppes Agrum, 25cl	€ 2,50
Schweppes Mojito, 25cl	€ 2,50
Schweppes Premium, 25cl	€ 3,50
Lipton Ice Tea, 25cl	€ 2,50

## Jus de fruits Maison Meneau l'artisan des boissons bio, 25cl

### *Fruitsappen Maison Meneau BIO*

---

Abricot, ananas, carotte/orange, orange, pamplemousse,  
pomme, tomate

€ 3,50

*Abrikoos, ananas, wortel/sinaasappel, sinaasappel,  
grapefruit, tomaat*

## Boissons chaudes

### *Warme dranken*

---

Espresso € 1,30

Double espresso / *Dubbele espresso* € 2,50

Café allongé / *Grote kop koffie* € 2,00

Café au lait, grote koffie met warme melk/ *Koffie verkeerd* € 3,00

Cappuccino / *koffie met opgeschuimde melk* € 2,50

Cappuccino grand/ *grote koffie met opgeschuimde melk* € 3,00

Latte Macchiato € 3,00

Grand café et chantilly, / *Grote koffie met slagroom* € 3,00

Café espresso ou allongé et liqueur ou digestif au choix / € 5,50

*Espresso of grote koffie met likeur of digestief naar keuze*

Irish coffee, café allongé et sucre cassonade, whisky et chantilly € 6,75

*Koffie, bruine suiker, whisky en slagroom*

Thé / *Gewone thee* € 1,90

Thé aromatisé, infusions / *Thee met een smaakje* € 1,90

Thé à la menthe / *Thee met verse munt* € 2,50

Chocolat chaud / *Warme chocolade melk* € 2,00