

## ENTREES STARTERS

CROQUETTES DE CREVETTES GRISSES DE ZEELANDE FAITES MAISON ET PERSIL FRIT	<b>12.50 €</b>
HOME-MADE FRIED CROQUETTES OF GRAY SHRIMPS AND FRIED PERSLAY	
-	
CUISSES DE GRENOUILLES SAUTÉES AU BEURRE À L'AIL ET AUX FINES HERBES	<b>13.90 €</b>
FROG THIGHS FRIED IN AN GARLIC BUTTERED SAUCE WITH FRIED HERBS	
-	
FOIE GRAS DE CANARD ET SON GELÉE AU PORTO & BRIOCHE DORÉE	<b>22.00 €</b>
DUCK LIVER WITH PORT WINE JELLY & TOASTED BRIOCHE	
-	
ASSORTIMENT DE JAMBONS & DE PÂTÉS DES ARDENNES	<b>12.00 €</b>
SET OF HAM AND PIES FROM OUR DELI STORE "SAVEURS DES ARDENNES"	
-	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD ET PIGNONS DE PIN SUR VAINAIGRETTE À L'ÉRABLE	<b>11,50 €</b>
MELTING GOAT CHEESE SALAD WITH PINE NUTS AND MAPLE SYRUP	

## MENU DU TERROIR > 29.00 €

SSORTIMENT DE PÂTÉS & DE JAMBON DES ARDENNES	
SET OF PIES AND VINTAGE HAM FROM THE ARDENNES	
OU/OR	
SALADE CAMPAGNARDE	
FARMER'S SALAD	
***	
BOUCHÉE À LA REINE AVEC POMMES FRITES ET SALADE	
PASTRY BOWL WITH CHICKEN & MUSHROOM SAUCE SERVED WITH FRENCH FRIES, SALAD	
OU/OR	
TRUITE « MEUNIÈRE » DE LA VALLÉE DE L'OUR PDT GRENAILLE	
MILLER'S TRADITIONAL TROUT FROM THE OUR VALLEY SERVED WITH POTATOES	
OU/OR	
***	
FONDANT AU CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLE	
MELTING CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICE-CREAM	

## GRILLADES AU FEU DE BOIS MEAT FROM OUR CHARCOAL GRILL

ENTRECÔTE (+- 280GRS) (US PRIME BLACK ANGUS NEBRASKA)	<b>32.00 €</b>
RUMPSTEAK	
-	
FAUX-FILET DE BŒUF (+- 320GRS) (PATAGONIA, ARGENTINA)	<b>23.50 €</b>
BEEF SIRLOIN	
-	
FILET DE BŒUF (+- 260GRS) (PATAGONIA, ARGENTINA)	<b>27.50 €</b>
BEEF TENDERLOIN	
-	
CÔTE À L'OS (LUXEMBOURG) +-500GRS	<b>29.00 €</b>
T-BONE STEAK	
-	
WAGYU BEEF FAUX FILET (+- 220GRS) (AUSTRALIA)	<b>PRIX DU MARCHÉ</b>
WAGYU BEEF SIRLOIN	
-	
SAUCE AU CHOIX - CHOICE OF SAUCES: BÉARNAISE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, AUX TROIS POIVRES BÉARNAISE, HERB FLAVOURED BUTTER, PEPPER	
ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES: POMMES FRITES MAISON ET SALADE GOURMANDE HOME MADE FRENCH FRIES AND A GOURMET SALAD	

## MENU DEGUSTATION > 42,00 €

AMOUSES BOUCHES	
***	
FOIE GRAS DE CANARD ET SON GELÉE AU PORTO & BRIOCHE DORÉE (SUPPLÉMENT 5€)	
DUCK LIVER WITH PORT WINE JELLY & TOASTED BRIOCHE	
OU/OR	
CUISSES DE GRENOUILLES SAUTÉES AU BEURRE À L'AIL ET AUX FINES HERBES	
FROG THIGHS FRIED IN A GARLIC-BUTTERED SAUCE WITH CHOPPED HERBS	
***	
NOIX DE ST. JACQUES AU BEURRE BLANC ET SON RISOTTO DE SAFFRAN	
PAN-FRIED SCALLOPS SERVED WITH CHIVE-BUTTER AND SAFFRON RISOTTO	
OU/OR	
CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES, ACCOMPAGNÉ DE LÉGUMES DU MARCHÉ ET DE POMMES DE TERRE GRENAILLE	
CRUSTED RACK OF LAMB SERVED WITH VEGETABLES AND BAKED POTATOES	
***	
MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET SON BISCUIT CROQUANT	
WHITE CHOCOLAT MOUSSE WITH A CRUNCHY CAKE	

## PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

TRUITE" MEUNIÈRE" AUX AMANDES DE LA VALLÉE DE L'OUR ET PDT GRENAILLE	<b>17,90 €</b>
TROUT TRADITIONAL MILLER'S ART FROM THE OUR VALLEY & POTATOES	
-	
NOIX DE ST.JACQUES AU BEURRE BLANC ACCOMPAGNÉE DE RISOTTO AU SAFFRAN	<b>25.00 €</b>
PAN-FRIED SCALLOPS WITH CHIVE-BUTTER AND SAFFRON RISOTTO	
-	
BOUCHÉE À LA REINE, POMMES FRITES ET SALADE	<b>16.00 €</b>
PASTE WITH POULTRY AND MUSHROOM SAUCE SERVED WITH FRENCH FRIES AND SALAD	
-	
CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES, LÉGUMES DU MARCHÉ ET PDT GRENAILLE	<b>25.80 €</b>
CRUSTED RACK OF LAMB SERVED WITH VEGETABLES AND POTATOES	
-	
PLANCHETTE ARDENNAISE, POMMES FRITES ET SALADE GOURMANDE	<b>22.50 €</b>
DIFFERENT COLD CUTS FROM THE ARDENNES, FRENCH FRIES AND SALAD	
-	
PLATS ACCOMPAGNÉS DE POMMES FRITES ET SALADE VARIÉE SERVED WITH FRENCH FRIES AND SALAD	

## LUNCH MENU > 24,90 €

CROQUETTES DE FROMAGE	
FRIED CROQUETTE FILLED WITH CHEESE	
OU/OR	
TOMATES CREVETTES SAUCE COCKTAIL	
TOMATOES FILLED WITH SHRIMPS IN COCKTAIL SAUCE	
***	
ESCALOPE « VIENNOISE » DE PORC CRÈME CHAMPIGNONS AVEC POMMES FRITES & SALADE	
PAN-FRIED SLICE OF PORK " VIENNA STYLE" WITH MUSHROOM SAUCE, FRENCH FRIES & SALAD	
OU/OR	
JAMBON D'ARDENNES « MARQUE NATIONAL » AVEC POMMES FRITES & SALADE	
VINTAGE HAM FROM THE ARDENNES SERVED WITH FRENCH FRIES & SALAD	
***	
COUPE CHANTILLY	
SUNDAE WITH WHIPPED CREAM	

## PIZZAS

(ONLY SERVED IN OUR BRASSERIE)

MARGHERITA (MOZZARELLA, POMODORO, BASILICO)	<b>9.50 €</b>
-	
FUNGI E PROSCIUTTO (MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO, FUNGI, BASILICO)	<b>12.90 €</b>
-	
QUATRO STAGIONI (MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO, FUNGI, CARICIOFI, PEPERONI)	<b>12.90 €</b>
-	
DIAVOLA (MOZZARELLA, POMODORO, SALAME PICCANTE, ORIGANO)	<b>12.90 €</b>
-	
HAWAI (MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO, ANANAS)	<b>12.90 €</b>
-	
TONNO E CIPOLLA (MOZZRELLA, POMODORO, TONNO, CIPOLLA)	<b>12.50 €</b>
-	
PARMA E RUCCOLA (MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO DI PARMA, RUCCOLA)	<b>13.50 €</b>
-	
CALZONE (MOZZARELLA, POMODORO, PROSCIUTTO, FUNGI, BASILICO)	<b>13.50 €</b>
-	
PARMA E RUCCOLA	<b>15.50 €</b>
-	
SCAMPIS (MOZZARELLA, SCAMPI, AILO)	<b>17.00 €</b>

## KID'S MENU

SPAGHETTI BOLOGNAISE	<b>8€</b>
-	
PAN-FRIED SLICE OF PORK WITH FRENCH FRIES	<b>12.5</b>
-	
FISH AND CHIPS	<b>11.5 €</b>
-	
CHICKEN NUGGETS AND FRENCH FRIES	<b>9.5 €</b>