Voorgerecht

**Onze garnaal kroketten op een tartaar van tomaten,
Puntjes mayonnaise van rivierkreeftjes
22 €**

**Onze kroketten van Orvalkaas, gesnipperde andijvie, gekonfijte peertjes
en luikse stroop met noten
19 €**

**Huisgemaakte terrine van eendenlever, gekonfijte uitjes en brioche brood
22 €**

**Onze eigen gerookte zalm, klassieke garnituren en ricotta crème
20 €**

**Tartaar van gamba's, mango pijnboompitten,
Kokosroom met zuiderse smaken
24 €**

**Rundscarpaccio, gekonfijte ganzenleve, zomertruffel,
Olijfolie op smaak gebracht met witte truffel
26 €**

**Gazpacho andalou, mozzarella di Bufala de « Buffl' Ardenne » in Neufchâteau,
Gerookte eendenborst, rucola en balsamico
18 €**

**Tomaat tonijn herzien ,
« Tonijn half-gebakken, koude emulsie van tonijn »
24 €**

Ons homarium
Baby kreeft

Kreeft van « 350 gr »

Koud

Kreeft « belle vue », koude emulsie 28 €

Salade folle van kreeft en huisgemaakte eendenlever 32 €

Warm

Gebraden kreeft Blanke boter met kruiden en tartufata spaghetti 35 €

Hoofdgerecht

Huisgemaakte Filet américain
20 €

Rundstartaar Italiaanse stijl,
Gedroogde tomaten, olijven, parmigiono, roquette en olijfolie
22 €

Gegrilde filet puur rund 250 gr « blanc bleu belge »
35 €

Côte à l'os rund 1 kg200 gegrild « blanc bleu belge »
geserveerd voor twee personen
« 30 € par personne »

« Ons vlees is vergezeld van salade en frietjes in rundervet gebakken »

Sauzen van het huis
Groene peper, béarnaise 4 €
Room van morieljes en bruine paddestoelen met gele wijn 6 €

Charme'S Burger, puur rundsvlees, Orvalkaas, gekonfijte uitjes,
Salade, garnituren en baconsaus
20 €

Tagliata van filet puur Rossini-stijl,
Mousseline van aardappelen met truffel, rucola, warme ganzenlever en truffelsaus
« Enkel bleu of saignant geserveerd ! »
40 €

Kalfszwezerik in een stoofpotje, room van morieljes en bruine paddestoelen in gele wijn
Mengeling van erwten en tuinbonen, pommes dauphine
38 €

Vis

Forel van viskwekerij « Gernelle » meunière of met amandelen
19 € Meunière 20 € met amandelen

Tomaat-garnaal zoals aan onze kust, frietjes
24 €

Kabeljauwhaasje, gamba's zoals een bouillabaisse,
Rouille, knoflook croutons en geraspte kaas
26 €

Menu
Gourmand

Tartaar van gamba's, mango pijnboompitten,
Kokosroom met zuiderse smaken

Of

Tomaat tonijn herzien ,
« Tonijn half-gebakken, koude emulsie van tonijn »

Of

Gefruitte langoestines gepanneerd met panko,
Kokosroom met zuiderse smaken, tuinbonen en erwtjes

***

Kabeljauwhaasje, gamba's zoals een bouillabaisse,
Rouille, knoflook croutons en geraspte kaas

Of

Tagliata van filet puur Rossini-stijl,
Mousseline van aardappelen met truffel, rucola, warme ganzenlever en truffelsaus
« Enkel bleu of saignant geserveerd ! »

Of

1/2 babykreeft « belle vue », koude sausjes
« Suppl. 6 € p.p »

***

Vanilleroom, coulis van rood fruit,
Seizoensfruit

Of

Tulpgebak met huisgemaakt pralin,
Vanille-ijs, slagroom en karamel

***

48 euro Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert

Kaasbord iot de regio en verder

In vervanging van het dessert 5 euro of als supplément van uw dessert 10 euro

Er zijn geen wijzigingen mogelijk in het menu
Gelieve ons te verwittigen indien er allergiën zijn

Menu
Bib Gourmand

Gazpacho andalou, mozzarella di Bufala de « Buffl' Ardenne » in Neufchâteau,
Gerookte eendenborst, rucola en balsamico

***

Mijn Charm's burger de lux « Kalfszwerikken »,
Rijkelijke salade met truffel Dauphine aardappelen

***

Panacotta, coulis van rood fruit, seizoensfruit en tuile van amandel

***

39 euro Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert

Kaasbord iot de regio en verder

In vervanging van het dessert 5 euro of als supplément van uw dessert 10 euro

Er zijn geen wijzigingen mogelijk in het menu
Gelieve ons te verwittigen indien er allergiën zijn