

# Menu Bib gourmand

**Menu aan 48 €**  
**Stel uw driegangen menu zelf samen**

**Menu aan 56 €**  
**Stel u driegangen menu zelf samen met als een tweede voorgerecht**  
**« kroket van kreeft en rivierkreeftjes »**

**Carpaccio van Sint-Jakobsvruchten de Dieppe,  
Ananas, Iberische chorizo en exotische vinaigrette**

**Of**

**Raviolie van eendenlever,  
Kippenbouillon opgewerkt met boter en op smaak gebracht met truffel**

**\*\*\***

**« Het tweede voorgerecht van de menu »**

**Kroket van kreeft en en rivierkreeftjes,  
Tartaar van tomaat en kreeftensaus**

**\*\*\***

**Gebraden eendenfilet, Saus met honing uit Sugny « fou d'abeilles »,  
Tian van provencaalse groentjes en dauphine aardappeltjes**

**Of**

**Kabeljauwhaasje zoals « bouillabaisse »,  
Rouille, geraspte kaas en met look ingewreven croutons**

**\*\*\***

**Appeltaartje op het moment gebakken vanille-ijs,  
Frangipane, huisbereide pralin maison en karamel**

**Of**

**De 5 kazen van « la petite ferme » uit Erpent (+7 €)**

**\*\*\*\*\***

**Ons homarium**  
**Kreeft « Canadees » +/- 600 gr**  
**« Op zijn geheel geserveerd of 1 kreeft voor 2 personen met dezelfde bereidingswijze »**

**Koud**

**Kreeft « belle vue », cocktail et mayonnaise 25 € / 45 €**

**Salade folle van kreeft en huisbereide gekonfijte eendenlever 30 € / 50 €**

**Warm**

**Gebraden kreeft, beurre blanc met kruiden en tartufata spaghetti 30 / 50 €**

## Voorgerechten

Mergpijp , lookboter en peterselie gegrild brood

18 €

Vissoep de roches zoals in Marseille,  
Rouille, geraspte kaas en met look ingewreven croutons

18 €

Onze huisbereide garnaalkroketten met grijze garnalen op een tartaar van tomaten,  
Puntjes mayonnaise van rivierkreeftjes

22 €

Onze huisbereide kaaskroketten met Orvalkaas, gesnipperde andijvie,  
gekonfijte peertjes, Luikse stroop en nootjes

19 €

Huisgemaakte terrine van eendenlever, gekonfijte uitjes en briochebrood

24 €

Onze huisgerookte zalm, klassieke garnituren en ricotta

20 €

Rundscarpaccio, stukjes gerookte eendenlever, veldsla en witte truffelolie

24 €

Carpaccio van Sint-Jakobsvruchten de Dieppe,  
Ananas, Iberische chorizo en exotische vinaigrette

26 €

## Hoofdgerechten

Filet américain - huisgemaakt

18 €

Filet pur van rundsvlees gegrild « blanc bleu belge », zoals moutardier,  
Rode wijn saus met sjalot

35 €

Charme'S Burger, puur rundsvlees, Orvalkaas, gekonfijte uitjes,  
Salade, kruiden et baconnaise saus

22 €

Krokante, volledig uitgebeende varkenspoot,  
Salade met vinaigrette, gratin dauphinois, saus met mosterd à l'ancienne

24 €

Forel van de viskwekerij « la Gernelle », natuur of met amandelen

19 € Meunière 20 € met amandelen

Kabeljauwhaasje zoals « bouillabaisse »,  
Rouille, geraspte kaas en met look ingewreven croutons

22 €

## Onze stoofschotels

Suprême van boerderijgevolgelte,  
crème van morieljes en bruine paddenstoelen in wijn uit de Jura

22 €

Rundstong half madère half porto,  
Salade met vinaigrette, frietjes gebakken in ossenvet of dauphine aardappeltjes

22 €

Zacht gegaarde lamsschouder , jus met rozemarijn,  
Tuinbonen crème van look en gratin dauphinois

32 €

Stoofschotel van kalfzwezerikken sausje van Morieljes en bruine paddenstoelten in wijn van Jura,  
Mengeling ven erwtjes en boontjes, dauphine aardappelen

38 €