

MENU :

18:00 – 21:00

Réservation préalable obligatoire – Verplicht vooraf te reserveren

Entrées - Voorgerechten

Œuf à 63°, purée truffée, Saumon royal et caviar de Hareng <i>Ei 63°, puree met truffels, Zalm en haring kaviaar</i>	15,5 (+ 7*)
Saumon fumé, toasts et garnitures <i>Gerookte Zalm, toast en dressing</i>	14,5 (+ 7*)
Vitello Tonato, câpres et cœurs d'artichaut <i>Vitello Tonato, kappertjes en artisjok hart</i>	12 (+ 9*)
Croquettes de fromage, mesclun de salade au parmesan <i>Kaaskroketten, mengeling van salade met parmezaan</i>	9 (+ 3*)
Demi camembert grillé, grenailles et charcuteries <i>Halve gegrilde camembert, grenaille en charcuterie</i>	9 (+ 8*)

*(supplément pour prendre les entrées en plat / extra kosten voor het nemen van een voorgerecht als hoofdgerecht)

Plats - Hoofdgerechten

Burger du Mont des Pins, confits d'oignons et fromage savoyard <i>Burger van Dennenheuvel, uienconfijt en Savoyekaas</i>	20
Suprême de poulet jaune, jus corsé, risotto de Fregola, crème de mozzarella <i>Supreme van gele kip, risotto van fregola en mozzarella room</i>	21
Brochette de scampis, raviolini aux 4 fromages, sauce curry-coco <i>Spies van scampi, raviolini met 4 kazen, curry-coco saus</i>	18
Fregola Sarda en risotto, jeunes légumes et tomates confites <i>Risotto van fregola sarda, groenten en geconfijte tomaat</i>	17
Salade folle de rouget et sa vinaigrette à l'orange <i>Zeebaarbeel sla en sinaasappelvinaigrette</i>	18
Brochette de bœuf, pommes de terre et salade <i>Spies van rundsvlees, aardappeltjes en sla</i>	22

Desserts

Crème brûlée Tradition	8
Brownie au chocolat, crémeux à la vanille et glace moka <i>Chocoladebrownie, crémeux met vanille en mokka-ijs</i>	9
Dôme aux fruits de la passion	9
Gâteau javanais et crème anglaise <i>Javanais en crème anglaise</i>	8
L'assortiment de fromages locaux + pain	9
Assortimenten van streekkazen + brood	9
Café Gourmand (assortiment de mini-desserts + café)	11
Café Gourmand (assortiment van mini-dessertjes + koffie)	11

Vous êtes allergique ou intolérant ? Nous vous renseignons volontiers et adaptons nos plats.
Ben je allergisch of intolerant? Wij informeren je graag en passen onze gerechten aan waar nodig.

Apéritifs- Apertieven

Picon vin blanc/Picon witte wijn	6
Aperol Spritz	7
Apéritif maison/Zelfgemaakt aperitief	6
Cava	6
Campari / Safari / Pisang orange	6
Ricard	5

Les gins- Gins

Dry gin + tonic	8
Hendrick's + premium tonic	13
LieGin + premium tonic	12

Les sans alcool- Zonder alcohol

Pisang (orange/ananas)	5
Tropical (orange/ananas)	5
Apéritif maison / Zelfgemaakt aperitief	5
Gin Buss Rapsberry	12

Les bulles - Bubbels

Cava Minguett :	
Au verre/ 37.5 cl / 75 cl	6 / 18 / 26
Champagne :	
37.5 cl / 75 cl	30 / 50

Les bières locales - Lokale bieren

Lupulus Fructus 4,2%	5,20
Durbuy 5,5%	5,60
Elfique 6%	5,10
Durboise blonde 6%	5,10
Ardenne triple 8,5%	5,20
Chinette 6%	4,90
Rochefort 8 9,2%	5,20

Digestifs - Spijsvertering

Cognac VS Courvoisier	7
Zacapa 23	11
Diplomatico	9
Cointreau	6
Sambucca Ramazzotti	6
Grappa blanche	6
Eau de Villée	8

Suggestions Vins - Wijnsuggesties

Vins blancs :	
Le Lubéron (Rhône) – 75cl	24
Les Guinards (Duras) – 75cl	26
Vins rouges :	
Pinot Noir (Languedoc) – 75cl	28
Terra Quantum (Rhône) – 75cl	32

Upgraded Coffee & Chocolate

Belgian Coffee (Genièvre)	7
Chouffe Coffee (Liqueur de café)	7
French Coffee (Cointreau)	7
Irish Coffee (Whisky)	7
Italian Coffee / Chocolate (Amaretto)	7
Cuban Chocolate (Rhum)	7

Menu enfant - Kindermenu :

Plats - Hoofdgerechten : 9€

Desserts: 4€

Poulet (Kip) (+ Frites & Compote)

Macaronis (jambon fromage) / (Macaroni met kaassaus en ham)

Saumon froid, toasts et crudités / Koude zalm, toast en groenten

Boule de glace (au choix) / Bolletje ijs (naar keuze)

Petit gâteau moka-chocolat / Chocolade-mokkartaartje



MONT-DES-PINS
M N V A C A N C E S