

Menu

18:00 -21:00

Entrées - Voorgerechten

Œuf à 63°, purée aux champignons des bois, sauce vinaigre et lardons <i>Ei 63, purée van boschampignons, azijnsaus en spekblokjes</i>	15 (+ 7*)
Velouté de potiron, éclats de noisettes torréfiées, focaccia <i>Pompoenvelouté, gebrande hazelnootschilfers, focaccia</i>	9 (+ 4*)
Terrine de gibier, toast et confit d'oignons rouges <i>Terrine van wild, geroosterd brood en rode uienkonfijt</i>	14,5 (+ 9*)
Croquettes de fromage, mesclun de salade au parmesan <i>Kaaskroketten, mengeling van salade met parmezaan</i>	12 (+ 3*)
Demi-camembert grillé, grenailles et charcuteries <i>Halve gegrilde camembert, grenaille en charcuterie</i>	12 (+ 6*)

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

Plats – Hoofdgerechten

Burger black angus, cheddar, oignons crispy, sauce bbq maison <i>Black angusburger, cheddar, crispy uien, bbq-saus van het huis</i>	22
Cuisse de canard confite dans son jus, chicon caramélisé et pdt sarladaise <i>Gekonfijte eendenbout, gekarameliseerd witloof, sarladaise aardappelen</i>	25
Civet de marcassin, pomme et airelles, Spätzle à la dyle et petits pois <i>Everzwijnragout, appel en bosbes, spätzle met dille en erwtjes</i>	23
Risotto de champignons des bois <i>Risotto van boschampignons</i>	18
Cabillaud, Risotto de champignons, crème vin blanc et échalotes <i>Kabeljauw, Risotto van boschampignons, witte wijncrème en sjalotten</i>	28

Desserts

Crème brûlée au café	7
Moelleux au chocolat noir, crème anglaise	9
Chèvre chaud sur pain grillé, crème de roquefort, roquette et fruits secs <i>Warme geitenkaas op geroosterd brood, crème Roquefort, rucola en gedroogd fruit</i>	12
Café glacé	9
Café glacé aux pekete	12
Café ou Thé Gourmand (Assortiment de mini-desserts + café ou thé)	12
Bulles Gourmandes (Assortiment de mini-desserts + coupe de cava)	15

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.

La composition de nos plats peut varier
De samenstelling van onze gerechten kan variëren

Suggestions Vins – Wijnsuggesties



Nos Blancs :	
Le Lubéron (Rhône) – 75cl	26
Les Guignards (Duras) – 75cl	26
Viogné (Pays d'Oc) – 75cl	27
Chardonnay (Pays d'Oc) – 75cl	28
Nos rouges :	
Rhône Village – 75cl	26
Château La Sablière (Merlot)	28
Pinot Noir (Languedoc) – 75cl	28
Bourgueil (Cabarnet) – 75cl	31
Terra Quantum (Rhône) – 75cl	32

Apéritifs- Aperitieven

Picon vin blanc/Picon witte wijn	6
Porto blanc	6
Aperol Spritz	8
Apéritif maison/Zelfgemaakt aperitief	8
Campari / Safari / Pisang orange	6
Hugo	9



Les gins- Gins

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



Les sans alcool- Zonder alcohol

Pisang (orange/ananas)	5
Apéritif maison / Zelfgemaakt aperitief	5
Gin Buss Raspberry	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 Organicus (Fût/Van vat)	4,8
Lupulus Fructus 4,2%	6
Durbuy 5,5%	5,60
Elfique 6%	5,10
Ardenne triple 8,5%	5,20
Chinette 6%	4,90
Rocheport 8 9,2%	5,20



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



Digestifs – Spijsvertering

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



Plats – Hoofdgerechten : 9€

Poulet (Kip) - Frites & Compote
Assiette de pâtes Bolognese (Bordje pastas bolognese)
Cabillaud Meunière, pommes de terre, salade



menu
enfant

Desserts: 5€

Milkshake aux fraises / Aardbeien milkshake
Moelleux au chocolat / Chocoladetaart
1 Boule de glace (au choix) / Bolletje ijs (naar keuze)
(Vanille ; Moka ; Fraise)



MONT-DES-PINS
MN VACANCES