

Nos Salades **Petite** **Grande**

Club Salade de La Vicomté **13,50 €** **25,00 €**

Mariage de grandes crevettes avec médaillons à base de coquilles de noix Saint Jacques.

Wedding of scallops and prawns.

Huwelijk van grote garnalen en Sint Jacobs mosselen.

Notre recommandation de bière : Hoegaarden Grand-Cru (8,5%)

Autour du Terroir **13,50 €** **23,50 €**

Foie gras de canard fait maison, pâté fait maison, et des manchons de canard confits.

Homemade duck foie gras, homemade pate, and slow-cooked duck wings.

Huisgemaakte eendenleverpaté, huisgemaakte paté, en gekonfijte eenden vleugels.

Notre recommandation de bière : Leroy Stout (5%), ou bien Corsendonk Rouse (8%)

Salade Végétarienne **13,50 €**

Salade crudités.

Fresh vegetable salad.

Frisse rauwkostsalade.

Nos Entrées

Foie Gras de Canard **15,00 €**

Foie gras de canard mi-cuit fait maison avec glace de vin jaune d'Arbois.

Homemade duck foie gras with a scoop of 'vin jaune d'Arbois' ice cream.

Huisgemaakte eendenleverpaté met een bolletje 'vin jaune d'Arbois' ijs.

Notre recommandation de bière : Corsendonk Rouse (8%)

Manchons de Canard **13,50 €**

Manchons de canard marinés à l'ail et au thym avec ses pommes de terres.

In garlic and thyme marinated duck wings with potato wedges.

In knoflook en tijm gemarineerde eenden vleugels met aardappelgarnituur.

Notre recommandation de bière : Hoegaarden Blanche (5%)

Saumon Mariné **15,00 €**

Saumon mariné sur un lit de crudité et son sorbet au saumon fumé à l'aneth.

Marinated salmon filet with a sorbet of smoked salmon with dill.

Gemarineerde zalmfilet met een sorbet van gerookte zalm met dille.

Notre recommandation de bière : Hoegaarden Grand-Cru (8,5%)

Pâté de Cochon au Foie **14,50 €**

Pâté fait maison au foie et pistache.

Homemade pate with liver and pistachio nuts.

Huisgemaakte paté met lever and pistache nootjes.

Notre recommandation de bière : Framboise Lindemans (2,5%)

Nos Plats Principaux

Carré de Porc Exotique 22.00 €

... avec ananas et piccalilli.

Grilled pork with pine apple and piccalilli.

Gegrild varkenssoles met ananas en piccalilly.

Notre recommandation de bière : Primus Haacht (5%)

Magret de Canard Rôti 24.50 €

... avec une sauce caramélisée aux framboises.

Roasted duck breast with a caramelised raspberry sauce.

Gebraden eendenborst met een frambozensausje.

Notre recommandation de bière : Framboise Lindemans (2,5%)

Pièce de Bœuf Limousin 25.50 €

... avec son jus de veau, rôti aux figues.

Beef of the Limousin cow in a veal jus with figs.

Rundolees van de Limousin koe in een kalfsjus met vijgen.

Notre recommandation de bière : Corsendonk Rousse (8%)

Ris de Veau 32.50 €

... braisé aux champignons.

Sweetbreads of veal braised in mushroom sauce.

In champignonsaus gestoofde kalfszwezerik.

Notre recommandation de bière : Délirium Tremens (8,5%)

Filets de Rougets 26.50 €

... servi avec une marinère de légumes d'été.

Red mullet filet with a summer vegetable marinade.

Zeebarbeelfilet met een marinade van zomergroenten.

Notre recommandation de bière : Hoegaarden Blanche (5%)

Fondant de Poulet 23.50 €

... farci aux cèpes et sa garniture de légumes.

Chicken fondant with ceps and its vegetable garnish.

Kipfondant met eekhoortjesbrood en groentegarnering.

Notre recommandation de bière : Délirium Tremens (8,5%)

Ravioli aux Champignons (plat végétarien) 22.50 €

... accompagné d'une sauce crémeuse.

Ravioli with mushrooms, served with a creamy sauce.

Ravioli met paddenstoelen, geserveerd met een crème saus.

Menu du Jour 15.00 €

Daily Menu

Dagmenu

Nos Desserts

Brioche	8.50 €
<i>... façon pain perdu avec une sauce caramel beurre salé « Brazadou ».</i>	
<i>French toast of brioche with a salted caramel sauce of 'Brazadou'.</i>	
<i>Wentelteeffe van brioche met een gezouten karamel saus van 'Brazadou'.</i>	
Crumble aux Pommes	10.50 €
<i>Crumble aux pommes avec glace vanille.</i>	
<i>Apple crumble with vanilla ice cream.</i>	
<i>Appelcrumble met vanille ijs.</i>	
Tarte aux Noix	9.50 €
<i>Tarte aux noix avec glace aux noix et sauce caramel.</i>	
<i>Walnut cake with walnut ice cream and caramel sauce.</i>	
<i>Walnotentaart met walnotenijs en karamel saus.</i>	
Coupe de La Vicomté	6.00 €
<i>Deux boules de glace avec parfums au choix, avec chantilly et sirop caramel.</i>	
<i>Two scoops of ice cream of choice, with whipped cream and caramel sauce.</i>	
<i>Twee bolletjes ijs naar keuze, met slagroom en karamelsiroop.</i>	

Nos Menus

Entrée, plat, dessert 30.00 €

Entrée, plat 24.50 €

Plat, dessert 24.50 €

Ris de Veau 5.50 € supplémentaire.

Chèque-cadeau

Est-ce que vous avez quelque chose à célébrer ? Donne un cadeau de dîner !

Do you have something to celebrate? Give a dinner as a gift!

Heeft u iets te vieren? Geef een dinnercheque cadeau!

Merci de nous signaler toutes les allergies.

Nos salades sont toutes composées de salade verte, œuf, tomate, concombre...

Nos viandes sont d'origine européenne, origine viande bovine UE et majoritairement française.

Les bières accompagnantes ne sont pas incluses dans les prix du plat.