

MENUKAART

VOORGERECHTEN

Dagsoep of Tomatencrème soep € 6,50

Met stokbrood en kruidenboter

Harira € 8,50

Marokkaanse soep met kekererwten, linzen, rundvlees, tomaten en paprika; met brood en kruidenboter

Vissoep van de chef € 9,50

Huisgemaakte gevulde vissoep met brood en kruidenboter

Rundercarpaccio € 12,50

À la minute gesneden runderhaas met balsamicodressing en Parmezaanse kaas

Gemengde salade € 6,50

Seizoen salade van diverse groenten

3 Grote gamba's € 14,50

Op Mediterrane wijze met knoflook, olijfolie en verse kruiden

3 Coquilles Saint Jacques € 16,50

Met kreeften-saffraan saus

BISTROGERECHTEN

Salade Niçoise € 13,50

Diverse groenten, sla en tonijn met citroendressing

Chili con carne € 13,50

Huisgemaakte chili met rundergehakt en diverse soorten bonen

Spaghetti Bolognese € 14,-

Spaghetti met een saus van groeten (tomaten?) en rundergehakt

Schnitzel € 15,50

Gebakken op de pan met salade, frites en een saus naar keuze: peperroomsaus, champignonroomsaus of zigeunersaus

Halve haan € 15,50

Gegrild in de oven met salade en frites

Calamares € 15,50

10 Stuks, gefrituurd, met salade, frites en tartaarsaus

Saté € 16,50

2 Stokjes varkenshaas saté met huisgemaakte atjar

Zuurvlees ('Zoer Vleis', streekgerecht) € 17,-

Huisgemaakte stoofpot van mager rundvlees, gemarineerd in stroop en azijn

Konijnenbout € 18,-

Streekgerecht, bereid met Limburgse stroop en pruimen

Zeebaarsfilet € 18,50

2 Gebakken zeebaarsfilets, afgeblust met witte wijn

SPECIALITEITEN VAN HET HUIS

Tajine van piepkuiken € 21,-

Jong biologisch piepkuiken met olijven en gekonfijte citroen

Kefta Tajine € 21,-

Tajine van rundergehaktballetjes in tomatensaus

Lamstajine € 26,-

Tajine van lamsschouder met diverse groenten

Tajine van vis € 28,-

Tajine van diverse soorten vis: scampi's, Calamares en vissen van het seizoen met diverse groenten

Couscous van lam en merguez € 24,-

Couscous met lamskoteletjes en twee soorten worsten van lam en gevogelte.

Couscous met vis € 26,-

Couscous met diverse soorten vis en diverse soorten groenten

FRANSE SPECIALITEITEN

Parelhoen suprême € 22,-

Gegrilde schouder van parelhoen met dragonsaus en warme groenten van het seizoen

Kalfsoesters € 24,-

Kalfsoesters met bearnaisesaus en warme groenten van het seizoen

Boeuf Bourignon € 24,-

Huisgemaakte stoofschotel van ossenhaas met warme groenten van het seizoen

Kabeljauwfilet à la Méditerranée € 25,-

Op Siciliaanse wijze met scampi's, paprika, uien, courgette en olijven

Ossenhaas met saus naar keuze € 28,-

Gegrilde ossenhaas uit de oven met een saus naar keuze: pepersaus, champignonsaus of rode portsaus (op basis van jus de veau) met warme groenten van het seizoen

VEGETARISCH

Vegetarische pasta € 18,-

Pasta met diverse soorten groenten in roomsaus

Vegetarische couscous € 19,-

Couscous met diverse soorten groenten

Tajine van chakchouka € 19,50

Tajine van gegrilde groenten in tomatensaus

DESSERTS

Dame blanche € 6,50

Vanilleijs met warme chocoladesaus

Dame noire € 6,50

Chocolade ijs met vanillesaus

Slagroomsoesjes € 6,50

4 Soesjes, vers van de bakker met warme chocoladesaus en slagroom

Sorbetijs € 7,50

2 Bolletjes naar keuze met frambozencoulis

Crème brûlée € 7,50

Warme vanillepudding met karamel

Klassieke tiramisu € 7,50

Italiaans dessert met mascarpone, lange vingers, koffie en amaretto

Vanilleijs met vers fruit € 8,50

2 Bolletjes met diverse soorten fruit

Nougatparfait € 9,50

Huisgemaakt ijsdessert met nougat, amandel en honing

Dessert surprise € 10,50

Diverse kleine dessertjes

Café Liégeois € 8,-

Espresso met likeur, vanilleijs en slagroom

Kinderijsje € 3,-

KINDERMENU

Dagsoepje, snack naar keuze met slaatje en frietjes € 14,-

en als toetje een ijsje