

VOORGERECHTEN

Dagsoep of Tomatencrème soep € 7,00

Met stokbrood en kruidenboter

Harira € 9,00

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

Vissoep van de chef € 11,00

Huisgemaakte gevulde vissoep met brood en kruidenboter

Rundercarpaccio € 13,50

À la minute gesneden runderhaas met balsamicodressing en Parmezaanse kaas

Gemengde salade € 7,50

Seizoen salade van diverse groenten

3 Grote gamba's € 15,50

Op Mediterraan wijze met knoflook, olijfolie en verse kruiden

3 Coquilles Saint Jacques € 17,50

Met kreeften-saffraan saus

BISTROGERECHTEN

Salade Niçoise € 14,50

Diverse groenten, sla en tonijn met citroendressing

Chili con carne € 14,50

Huisgemaakte chili met rundergehakt en diverse soorten bonen

Spaghetti Bolognese € 15,00

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

Schnitzel € 16,50

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

Halve haan € 16,50

Gegrild in de oven met salade en frites

Calamares € 16,50

10 Stuks, gefrituurd, met salade, frites en tartaarsaus

Saté € 17,50

2 Stokjes varkenshaas saté met huisgemaakte atjar

Zuurvlees ('Zoer Vleis', streekgerecht) € 18,00

Huisgemaakte stoofpot van mager rundvlees, gemarineerd in stroop en azijn

Konijnenbout € 19,00

Streekgerecht, bereid met Limburgse stroop en pruimen

Zeebaarsfilet € 19,50

2 Gebakken zeebaarsfilets, afgeblust met witte wijn

SPECIALITEITEN VAN HET HUIS

Tajine van piepkuiken € 22,50

Jong biologisch piepkuiken met olijven en gekonfijte citroen

Kefta Tajine € 22,50

Tajine van rundergehaktballetjes in tomatensaus

Lamstajine € 27,50

Tajine van lamsschouder met diverse groenten

Tajine van vis € 29,50

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

Couscous van lam en merguez € 25,50

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

Couscous met vis € 27,50

Couscous met diverse soorten vis en diverse soorten groenten

FRANSE SPECIALITEITEN

Parelhoen suprême € 23,50

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

Kalfsoesters € 25,50

Kalfsoesters met bearnaisesaus en warme groenten van het seizoen

Boeuf Bourignon € 26,50

Huisgemaakte stoofschotel van ossenhaas met warme groenten van het seizoen

Kabeljauwfilet à la Méditerranée € 26,50

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

Ossenhaas met saus naar keuze € 29,50

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 € 20,00

Pasta met diverse soorten groenten in roomsaus

Vegetarische couscous € 20,00

Couscous met diverse soorten groenten

Tajine van chakchouka € 20,00

Tajine van gegrilde groenten in tomatensaus

DESSERTS

Dame blanche € 7,00

Vanilleijs met warme chocoladesaus

Dame noire € 7,00

Chocolade ijs met vanillesaus

Slagroomsoesjes € 7,00

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

Sorbetijs € 8,00

2 Bolletjes naar keuze met frambozencoulis

Crème brûlée € 8,00

Warme vanillepudding met karamel

Klassieke tiramisu € 8,00

Italiaans dessert met mascarpone, lange vingers, koffie en amaretto

Vanilleijs met vers fruit € 9,00

2 Bolletjes met diverse soorten fruit

Nougatparfait € 10,50

Huisgemaakt ijsdessert met nougat, amandel en honing

Dessert surprise € 11,50

Diverse kleine dessertjes

Café Liégeois € 8,50

Espresso met likeur, vanilleijs en slagroom

Kinderijsje € 3,20

KINDERMENU

Dagsoepje, snack naar keuze met slaatje en frietjes € 15,-

en als toetje een ijsje