

Lunch

Servi lundi 17/07 au samedi 29/07

Pour commencer

Les filets de maatjes sur un méli-mélo d'extra fins,
Oignons rouges et émulsion d'aromates

Ou

La roulade de bœuf Holstein, mozzarella, tomates séchées,
Roquette, balsamique, huile d'olives et pignons de pin

Ou

La salade de monsieur Seguin « chèvrerie du bois des mûres »,
Saumon fumé et miel de la Semois

Ou

La croquette aux crevettes maison,
Tartare de tomates, persil fruits

Pour suivre ou Plat du jour au choix

La belle entrecôte de bœuf « BBB »,
« Boucherie au bon jambon à Alle »,
Beurre maître d'hôtel, salade et pommes frite
« **Servi pour deux, comme une côte à l'os** »

Ou

La salade de demi-homard baby servi en belle vue,
« Mayonnaise et cocktail »

Ou

La casserole de moules comme vous les aimées,
« Marinière, vin blanc, vin blanc crème ou crème ail »

Ou

Le « Charme » Burger viande de bœuf, fromage d'Orval,
Oignons confits et frits, cocktail et condiments,...

Plat du jour 15 euros
Entrée et plat 22 euros

Lunch

Geserveerd van vrijdag 17/07 tot zaterdag 29/07

Om te starten

Gefileerde maatjes op een mengeling van fijne boontjes,
Rode uien en kruidenemulsie

Of

Roulade van "Holstein" rundsvlees, mozzarella, zongedroogde tomaten,
Ruccola, Balsamico, olijfolie en pijnboompitten

Of

Salade van mijnheer Seguin « chèvrerie du bois des mûres »,
gerookte zalm en honing van de Semois

Of

Huisbereide garnaalkroket
Tartaar van tomaten en gefrituurde peterselie

En daarna of Dagschotel naar keuze

Entrecote van rundvlees "BBB" van de
slager "Au bon jambon" in Alle",
"beurre maître d'hôtel", salade en frietjes
« **Geserveerd voor 2 personen, zoals de côte à l'os** »

Of

Slaatje van halve babykreeft "belle vue",
Mayonaise en cocktail

Of

Mosselpotje –zoals u ze graag eet-
"Marinière, witte wijn, witte wijn en room of room met look"

Of

De « Charme » Burger met puur rundvlees,
Orvalkaas, gekonfijte en gefrituurde uien, cocktail en kruiden

Dagschotel 15 euro
Voor-en hoofdgerecht 22 euro