

POUR COMMENCER

La terrine de campagne et foie d'oie maison,
condiments et salade composée 17

Le carpaccio de bœuf, foie d'oie fumé, huile
d'olives parfumée à la truffe blanche 18

L'assiette de saumon fumé par nos soins,
crème de ricotta et huiles d'olives 17

La soupe de poissons de roche
« Rouille, croûtons frottés à l'ail et fromage râpé » 18

Les langoustinas frits en panure de panko,
salade parfumée et sauce aigre douce 20

Les ravioles de foie d'oie et ris de veau, bouillon de
poule monté au beurre,
Parfumé à l'huile de truffes blanches 18

Les coussinets de coquilles Saint-Jacques fourrés
au salpicon de crevettes grises, Beurre blanc
à la ciboulette 24

Le carpaccio de Saint-Jacques, tartare de langoustinas,
Émulsion d'aromates, krupuk et caviar de truite 24

La terrine de foie gras de canard aux figues, préparé par
nos soins,
Confit de légumes racines et pain brioché 18

Les 12 escargots de Bourgogne servis dans leur
caquelon, beurre à l'ail 16

Les os à moelle rôtis au gros sel, toasts de
pain gris frottés à l'ail 17

NOS CROQUETTES MAISON, ACCOMPAGNÉES DE SALADE, PERSIL FRIT ET CITRON

A l'ardennaises « fromage, lardons et le petit plus » 16

Au fromage d'Orval 16

Aux crevettes grises de nos côtes 18

DE NOTRE HOMARIUM

Homard de « 550 gr » Servi entier ou pour deux « Cuit minute »

FROID

Le homard en « belle vue », mayonnaise et cocktail
La salade de homard décortiqué et foie gras de canard maison

Entier 45 €

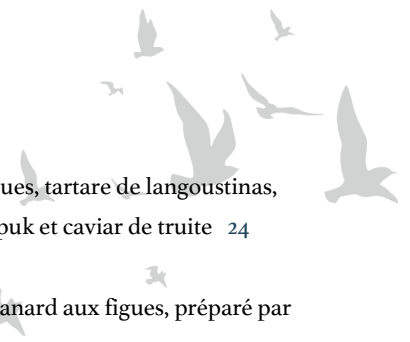
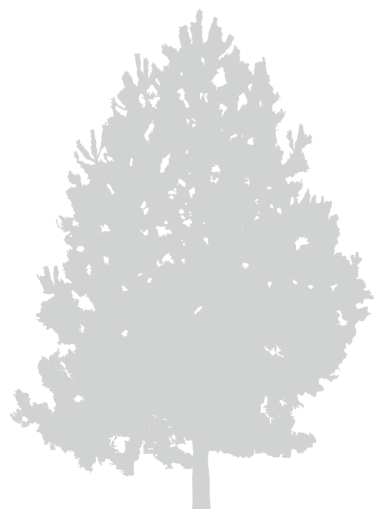
Pour deux personnes : 24 € pp

CHAUD

Le homard rôti au four, beurre blanc aux herbes
La nage de homard, aux petits légumes et pommes grenaille

Entier 48 €

Pour deux personnes : 25 € pp



POUR SUIVRE

Notre traditionnel filet américain maison, salades et pommes frite 17

Le pavé de bœuf « 250 gr » 20

La côte à l'os individuelle « 500gr » 26

Le jambonneau rôti au four, crème de moutarde à l'ancienne 20

Le filet de canette, mousseline de panais, déclinaison de légumes, sauce « fou d'Abeilles » 18

La ballotine de caille « Royale », farcie d'une mousse de foie d'oie et ris de veau,
Légumes du moment, pommes dauphine et crème de morilles et vin jaune 26

La souris d'agneau confite, façon « couscous », semoule de blé 24

Le Charme'S Burger, viande pur bœuf, fromage d'Orval, oignons frits et confits,
Salade, condiments et mayonnaise au bacon 20

Le cœur de ris de veau façon « vol au vent », champignons blonds, jeunes légumes, riz noir 30

SAUCES

Béarnaise, poivre vert, crème moutarde à l'ancienne 4

Crème aux morilles 6

NOS POISSONS

La truite de la pisciculture de la « Gernelle » meunière ou aux amandes 17

Les crevettes grises de nos côtes en deux préparations
L'une « en croquette » et l'autre « façon tomate crevettes » 22

Le fish & chips de filet de plie en panure de panko, méli-mélo de salade et sauce tartare 25

Le dos de skrei sur un écrasé de pommes bintje, Légumes du moment et mousseline aux crevettes grises 26

MENU BIB GOURMAND

Les coussinets de coquilles Saint-Jacques fourrés au salpicon de crevettes grises

Beurre blanc à la ciboulette

Ou

La terrine de foie gras de canard aux figues, préparée par nos soins,

Confit de légume racine et pain brioché

Ou

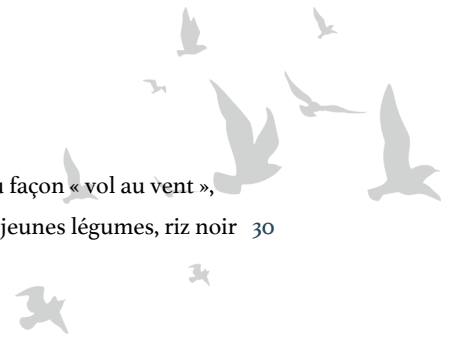
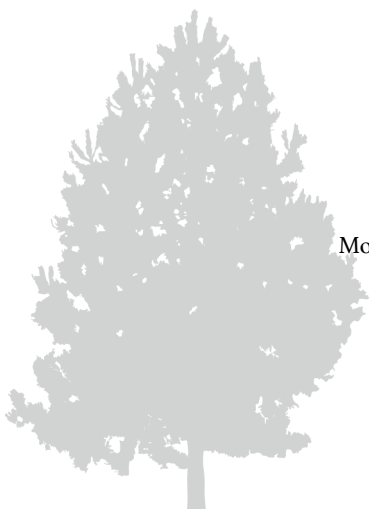
Le carpaccio de Saint-Jacques, tartare de langoustinas,

Émulsion d'aromates, krupuk et caviar de truite

La ballotine de caille royale au cœur de ris de veau,

Mousseline de panais, déclinaison de légumes et crème de morilles

Ou



Le dos de Skrei et langoustines en panure de panko,
Bouillon thaï aux saveurs lointaines, méli-mélo de fèves des marais et petits pois

Ou

Le homard rôti au four, beurre blanc aux herbes et spaghetti tartufata,
« *Servi pour deux personnes* » suppl. 8 euros p. pers.

L'assiette de fromages

« *Suppl. 4 euros* »

Ou

L'assiette gourmande de dessert

39 euros

OM TE STARTEN

Landelijke terrine en zelfgemaakte foie gras, specerijen
en salade 17

Rundscarpaccio, gerookte ganzenlever, olijfolie
geparfumeerd met witte truffel 18

Bordje met huis gerookte zalm, ricotta crème en
olijfolie 17

Vissoep de Roche « Rouille, croutons met look, geraspte
kaas 18

Gefruite langoustines gepaneerd in panko
geparfumeerde salade en zoet-zure saus 20

Raviolie van ganzenlever en kalfszwezerik, bouillon
opgewerkt met boter geparfumeerd met witte
truffelolie 18

Sint Jakobsvruchten gevuld met garnalen salpicon,
blanke boter met bieslook 24

Carpaccio van Sint- Jakobsvruchten, tartaar van
langoustines emulsie van aromaten kroepoek en
kaviaar van forel 24

Terrine van eendenlever en vijgen, huisgemaakt
Konfijt van wortelgroenten en brioche brood 18

De 12 Bourgondische slakken geserveerd in hun
braadpan, knoflookboter 16

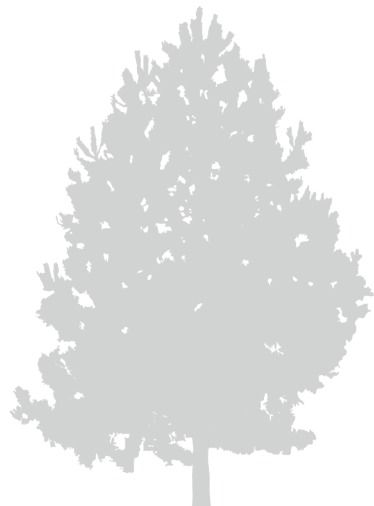
Mergbeen geroosterd met grof zout, toast bruinbrood
ingewreven met knoflook 17

ONZE HUISBEREIDE KROKETTEN, VERGEZELD MET SALADE, PETERSELIE EN CITROEN

Op zijn Ardens « kaas, spekjes en een extraatje » 16

Met Orvalkaas 16

Met grijze garnaaltjes uit onze kust 18



UIT ONS HOMARIUM

Kreeft van « 550 gr » op zijn geheel geserveerd of voor twee personen « gebakken op het moment »

KOUD

Kreeft « belle vue », mayonaise et cocktail

Salade van kreeft en huisgemaakte foie gras van eend

Op zijn geheel 45 €

Voor twee personen: 24 € pp

WARM

Kreeft gebraden in de oven, blanke boter met kruiden

Nage van kreeft met kleine groentjes en krielaardappeltjes

Op zijn geheel 48 €

Voor twee personen: 25 € pp

VERVOLGENS

Onze traditionele zelfgemaakte filet americain, salades en frietjes 17

Rundsbiefstuk "250 gr" 20

De individuele côte à l'os « 500gr » 26

In de oven geroosterde hammetje, mosterdroomsaus op grootmoeders wijze 20

De eendenfilet, pastinaakmousseline, diversiteit van groenten, "fou d'Abeilles"-saus 18

Ballotine van kwartel "Royal" gevuld met een mousse van eendenlever en kalfszwezerik, Seizoensgroentjes Dauphine aardappeltjes en crème van morieljes en gele wijn 26

Gekonfijte lamsbout, zoals een "couscous", tarwegriesmeel 24

De Charme'S Burger, puur rundvlees, Orval-kaas, gebakken en gekonfijte uien, Salade, specerijen en baconmayonaise 20

Kalfszwezerik zoals "vol au vent", witte champignons, jonge groentjes en zwarte rijst 30

SAUZEN

Béarnaise, groene peper, mosterdroomsaus op grootmoeders wijze 4

crème van morieljes 6

ONZE VISSSEN

Forel uit de viskwekerij la « Gernelle » meunière of met amandelen 17

Grijze garnalen uit onze kust op 2 bereidingswijzen
De ene « als kroket » en de andere « zoals een tomaat garnaal » 22

Fish & chips van pladijsfilet gepaneerd in panko, gemengde salade en tartaarsaus 25

Skrei rug op geplette Bintjes, seizoensgroentjes en mousseline van grijze garnalen 26

MENU
BIB GOURMAND



Sint Jakobsvruchten gevuld met garnalen salpicon, blanke boter met bieslook

Of

Terrine van eendenlever en vijgen, huisgemaakt

Konfijt van wortelgroenten en brioche brood

Of

Carpaccio van Sint- Jakobsvruchten, tartaar van langoustines

emulsie van aromaten kroepoek en kaviaar van forel

Ballotine van kwartel "Royal" met kalfszwezerik,

Pastinaakmousseline, verscheidenheidaan groentjes en crème van morieljes

Of

Skrei rug en langoustines in panko gewenteld

Thaïse bouillon met verre smaken, mengeling van tuinbonen en erwtjes

Of

Kreeft gebraden in de oven, blanke boter met kruiden en tartufata spaghetti

« geserveerd voor 2 personen » suppl. 8 euro p. pers.

Lekkerbekken bord

Of

Kaasbord met kazen uit de regio en elders

« Suppl. 4euro »

39 euro

De menu wordt voor de hele tafel geserveerd

