

Aperitifs

Spritz

Italian Spritz	12
Italian liqueur, sparkling wine, sparkling water, orange slice	6
Italian Spritz 0%	
Schweppes Spritz 0%, orange slice	
Limoncello Spritz	12
Limoncello, sparkling wine, orange slice	
Campari Spritz	12
Campari, sparkling wine, sparkling water, slice of orange	
Strawberry Spritz	12
Lillet, sparkling wine, sparkling water, strawberry syrup, strawberries	
Hugo	12
Sparkling wine, St-Germain elderflower liqueur, mint, lime juice, sparkling water	
Hugo 0%	9
Vintense ice, mint, lime juice, sparkling water	

Water

0,33l - 0,50l - 0,70l

Still/sparkling spa water	3,50	7	-
Valk still/sparkling water	-	-	6

Champagne, Crémant & Wines by the glass

Crémant :

Terrasses du sud Crémant (doux)	7
Légill Crémant Luxembourgeois brut	8

Champagne :

Pommery brut	14
Pommery rosé	18

White wine :

Auxerrois "Schengen"	9
Pinot blanc "Schengen"	9
Mâcon-Bussières Les Clos	10
Crozes-Hermitage, cour de Récré	10
Pouilly-fumé, domaine des Berthies	11
Altobello Pinot Grigio	8

Rosé wines :

Château Favori, Provence	8
--------------------------	---

Red wine:

Château Vieux Coutelin	11
Rasteau Bressy Masson	9
Crozes-Hermitage, Malfondiere	12
Altobello Primitivo	10
Marquès de Caceres excellens cuv	11

Street food

Planche assortiment (fritures) - 2 personnes

Assorted platter (fried foods) - serves 2

20

 **Nems de légumes, sauce sweet & chili** (10 pièces)
Vegetable spring rolls with sweet chilli sauce
(10 pieces)

12

Chicken wings, sauce barbecue (10 pièces)

Chicken wings, barbecue sauce (10 pieces)

13

Bitterballen (8 pièces)

Bitterballen (8 pieces)

12,5

 **Cheesy sticks** (10 pièces)
Cheesy sticks (10 pieces)

12

Croustillants de crevette (8 pièces)

Prawn fritters (8 pieces)

15

Beignets de calamars, sauce cocktail (10 pièces)

Calamari fritters, cocktail sauce (10 pieces)

13

Mini Fricadelles (8 pièces)

Mini meatballs (8 pieces)

10

Houmous & pain pita

Hummus & pita bread

12

Assiette de jambon ibérique

Plate of Iberian ham

18

Portion de frites, mayonnaise à la truffe

Portion of chips, truffle mayonnaise

8

Club sandwich poulet bacon

Chicken and bacon club sandwich

22

Club saumon, salade de légumes croquants

Salmon club sandwich, crispy vegetable salad

18

Croque-monsieur gratiné

Croque Monsieur gratin

17



Seafood Menu

59€ par personne - per person

Amuse-bouche du chef

Saumon fumé en rosace, crème citron, pesto de basilic

Smoked salmon rosette, lemon cream, basil pesto

-Crozes-Hermitage Cour de Récré- 10€

Filet de sole, beurre monté, perles de saumon, crème de panais

Fillet of sole, whipped butter, salmon pearls, parsnip cream

-Mâcon-Bussières Les Clos -10€

Supplément assortiment de fromages à 12€

Cheese platter supplement at €12

Tartelette aux framboises

Raspberry tartlet



Our land menu

59€ par personne - per person

Amuse-bouche du chef

Carpaccio de bœuf à l'italienne, parmesan, pignons de pin torréfiés et basilic

Italian-style beef carpaccio, Parmesan cheese, roasted pine nuts and basil

-Crozes-Hermitage, Malfondière- 12€

Paleron de veau confit, gratin de salsifis, jus de viande au romarin

Confit veal chuck, salsify gratin, meat gravy with rosemary

-Rasteau Bressy Masson- 9€

Supplément assortiment de fromages à 12€

Cheese platter supplement at €12

Mousse chocolat praliné

Chocolate praline mousse



Vegetarian Menu

59€ par personne - per person

Amuse-bouche du chef

Carpaccio de betterave, raisins et noix

Beetroot, grape and walnut carpaccio
-Crozes Hermitage, cour de Récré- 10€

Raviole d'asperges, crème de petits pois et citron

Asparagus ravioli with cream of peas and lemon
-Crozes-Hermitage Malfondiere- 12€

Assortiment de fromages

Cheese platter

Cheesecake matcha, coulis fruits rouges

Matcha cheesecake with red fruit coulis

Salads

Our salads are served as main courses.

Salade César de poulet croustillant, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César

Crispy chicken Caesar salad with parmesan shavings, croutons and Caesar dressing
-Crozes Hermitage, cour de récré- 10€

Salade niçoise au thon snacké, haricots verts, olives, pommes de terre, poivron et œuf

Niçoise salad with seared tuna, green beans, olives, potatoes, bell pepper and egg
-Crozes Hermitage, cour de récré- 10€

🌿 Salade de chèvre croustillant au miel et cumin

Crispy goat's cheese salad with honey and cumin
-Crozes Hermitage, cour de récré- 10€

Soups

🌿 Soupe à l'oignon gratinée au fromage

Onion soup topped with cheese

Soupe de tomate avec boulettes de viande

Tomato soup with meatballs

Soupe de poulet à l'orge perlé

Chicken soup with pearl barley



Starters

Saumon fumé en rosace, crème citron, pesto de basilic	18
Smoked salmon rosette, lemon cream, basil pesto -Pouilly-fumé, domaine des Berthies" -11€	
Carpaccio de bœuf à l'italienne, parmesan, pignons de pin torréfiés et basilic	17
Italian-style beef carpaccio, Parmesan cheese, roasted pine nuts and basil -Altobello Primitivo -10€	
Croustillant de gambas, salade fraîche et piperade	19
Crispy prawns, fresh salad and piperade -Altobello Pinot Grigio -8€	
 Carpaccio de betterave, raisins, framboises et noix	16
Beetroot carpaccio with grapes, raspberries and walnuts -Château Favori, Provence -8€	
Tataki de thon au sésame, sauce ponzu	20
Sesame tuna tataki with ponzu sauce -Crozes Hermitage, cour de Récré -10€	
Tartare de boeuf	17
Beef tartare -Altobello Primitivo -10€	
Shawarma snacké, houmous traditionnel et herbes fraîches	19
Seared shawarma, traditional hummus and fresh herbs -Basteau Bressy Masson -9€	

Pasta

 Rigatoni all'arrabbiata, sauce tomate, basilic, ail et piment	19
Rigatoni all'arrabbiata, tomato sauce, basil, garlic and chilli pepper -Pinot Blanc "Schengen"-9€	
 Ravioles d'asperges, crème de petits pois et citron	23
Asparagus ravioli with cream of peas and lemon sauce -Pinot Blanc "Schengen"-9€	
Spaghetti façon carbonara aux Saint-Jacques	28
Spaghetti carbonara with scallops -Auxerrois "Schengen"-9€	

Fish

Pavé de lieu noir, sauce vierge, pommes de terre sautées et légumes	30
Pollock steak, sauce vierge, sautéed potatoes and vegetables -Mâcon-Bussièrès Les Clos -10€	
Filet de sole, beurre monté, perles de saumon, crème de panais	29
Fillet of sole, whipped butter, salmon pearls, parsnip cream -Mâcon-Bussièrès Les Clos -10€	
Saumon rôti, blé aux herbes fraîches, légumes de saison	28
Roasted salmon, wheat with fresh herbs, seasonal vegetables -Crozes Hermitage, cour de récré- 10€	
Sole meunière pour 1 ou 2 personnes (650-750 g), beurre d'écrevisses, pommes de terre en persillade et légumes	59
Sole meunière (650-750 g), crayfish butter, potatoes with parsley and vegetables -Crozes Hermitage, cour de récré- 10€	

Meats

Joue de bœuf à la provençale, frites

Beef cheek Provençal style, chips
-Châteaux Vieux Coutelin- 11€

Moelleux de poulet jaune aux écrevisses, riz parfumé

Yellow chicken tenderloin with crayfish, fragrant rice
-Rasteau Bressy Masson -9€



Schnitzel l'original, légumes et frites

Original schnitzel, vegetables and chips
Option: mushroom sauce
-Rasteau Bressy Masson -9€

Paleron de veau confit, salsifis, jus de viande au romarin et frites

Confit veal chuck, salsify, rosemary meat jus and chips
-Crozes-Hermitage Malfondiere -12€

Boulettes à la liégeoise, frites

Liège-style meatballs, chips
-Rasteau Bressy Masson- 9€

Filet d'agneau en croûte d'herbes fines, ratatouille au chèvre et frites

Lamb fillet in a fine herb crust, ratatouille with goat's cheese and chips
-Château Vieux Coutelin -11€



Surf and Turf (Filet, ½ homard), sauce miel, frites

Surf and Turf (Filet, ½ lobster), honey sauce, chips
-Crozes-Hermitage Malfondiere -12€

Filet de bœuf tendre, sauce béarnaise, légumes de saison, frites

Tender beef fillet, béarnaise sauce, seasonal vegetables, chips
-Marqués De Caceres Excellens Cuv espacial Crianza -11€

Tartare de bœuf préparé minute, frites, salade, toast

Freshly prepared beef tartare, chips, salad, toast
-Altobello Primitivo -11€



Entrecôte 350gr, légumes de saison, frites, sauce au choix

350g rib steak, seasonal vegetables, chips, choice of sauce
-Château Vieux Coutelin -11€

Tomahawk 1 kg à partager selon arrivage, légumes de saison et frites, 3 sauces au choix

Tomahawk steak 1 kg to share, depending on availability, seasonal vegetables and chips, choice of 3 sauces
-Rasteau Bressy Masson- 9€

To share
pour 2 pers. 90

Sauces & Extras:

- Mushrooms - Pepper - Béarnaise sauce - Maître d'hôtel butter
- French fries - Rice - Vegetables - Mashed potatoes - Tagliatelle

Cooking:

- Blue/ Rare 45°C
- Rare/ medium rare 55°C
- Medium/ medium well 60°C
- Well done/ well-done 70°C

Burgers

Bread from the Atelier Croissant bakery

SmashBurger de bœuf, cheddar, oignons frits, sauce cocktail, salade

24.5

Beef SmashBurger, cheddar cheese, fried onions, cocktail sauce, salad

Smashburger de boeuf au fromage Maredsous, oignons frits, sauce cocktail, salade

24.5

Beef smashburger with Maredsous cheese, fried onions, cocktail sauce, salad

Burger de poulet sauce cajun, cheddar, oignons frits, sauce cocktail, salade

24

Chicken burger with Cajun sauce, cheddar, fried onions, cocktail sauce, salad

Nos burgers sont accompagnés de frites. Our burgers are served with chips.

Desserts

Moelleux au chocolat, glace vanille

Chocolate cake, vanilla ice cream

11,5

Tartelette aux framboises

Raspberry tartlet

14

Mousse chocolat praliné

Chocolate praline mousse

11,5

Sélection de fromages affinés

Selection of mature cheeses

12

Entremet à la rhubarbe et à la vanille

Rhubarb and vanilla dessert

12

Cheesecake matcha, coulis fruits rouges

Matcha cheesecake with red fruit coulis

12,5

Ice Cream + Sorbet

Une boule / Scoop of ice cream

Vanille, chocolat, fraise, pistache, moka, mangue, citron, framboise

Vanilla, chocolate, strawberry, pistachio, mocha, mango, lemon, raspberry

3

Coupe Colonel - Sorbet citron vodka

Colonel Cup - Lemon vodka sorbet

9

Dame Blanche, chocolat Valrhona

Dame Blanche, Valrhona chocolate



9

Coupe Général - Glace vanille, whisky

Coupe Général - Vanilla ice cream, whisky

9

Coupe Exotique - Mangue, coco, fruit de la passion

Exotic Cup - Mango, coconut, passion fruit

12

Hot drinks

Espresso	3,50
Espresso Doppio	5
Café Lungo	3,5
Cappuccino	4
Latte Macchiato	4,5
Thé	4
Chocolat chaud	4,5

Digestifs

Amaretto Valk	9	Grand Marnier	9
Disaronno	10	Sambuca	9
Licor 43	9	Limoncello Valk	9
Cointreau	9	Luxardo Limoncello	10
Grappa	9		

Des questions sur nos allergènes ? Demandez la carte des allergènes à votre serveur !
Any questions about our allergens? Ask your server for the allergen menu!