



# La carte de printemps

# CARTE DE PRINTEMPS

## La carte des enfants

<b>Les nuggets de poulet maison pommes frites et salade</b> 1 blé, 3, 10	12.50€
<b>Le spaghetti bolognaise</b> 1 blé, 3, 7	12.50€
<b>Les fish sticks de cabillaud maison</b> 1 blé, 3, 4, 7	12.50€
<b>La bouchée à la reine pommes frites et salade</b> 1 blé, 3, 7, 10, 12	12.50€



# CARTE DE PRINTEMPS

## Nos soupes

**Le velouté d'asperges blanches, œuf poché et vinaigrette gourmande** 9.90€  
3, 7, 10

**La bisque de homard** 12.10€  
2, 7, 9

## Nos entrées

**Le duo de croquettes à l'ardennoise, au fromage et sa salade** 14.80€  
1 blé, 3, 5, 7, 10

**La salade de mâche au chèvre fondant, au miel et aux framboises** 12.50€  
1 blé, 3, 7, 8, 10

**La salade de scampis, sauce à la mangue et légumes croquants** 12.90€  
2, 10

**\*Le tartare de saumon frais, citrons confits et sa salade d'herbettes** 16.40€  
4,10

**Le carpaccio de bœuf luxembourgeois, huile de citron et roquette** 12.40€  
8

**\*Les asperges blanches rôties, saumon de Norvège fumé et agrumes** 17.20€  
1 blé, 3, 4, 7

**Le tartare de betterave à l'avocat, jaune d'œuf coulant et légumes du potager** 13.20€  
3, 7, 10

**Le jambon du pays et sa salade** 14.10€  
10

*\* supplément demi-pension eco ou classique de 2.50€*

# CARTE DE PRINTEMPS

## Nos plats

<b>***La côte à l'os de bœuf luxembourgeois Dry Aged, légumes sautés au beurre, pommes frites et beurre maître d'hôtel</b> 5, 7, 9, 10	33.80€
<b>Le cordon bleu de volaille, sauce crème champignons et pommes frites</b> 1 blé, 3, 7	18.90€
<b>***La noisette d'agneau sur lit d'asperges au jus corsé</b> 1 blé, 4, 7, 8, 9, 12	33.80€
<b>La bouchée à la reine, pommes frites et salade</b> 1 blé, 3, 7, 10, 12	17.90€
<b>L'assiette de jambon du pays, pommes frites et salade</b> 10	19.80€
<b>La truite aux amandes, purée de pommes Agria et légumes au beurre</b> 1 blé, 4, 7, 8 amandes	19.95€
<b>La truite meunière, purée de pommes Agria et légumes au beurre</b> 1 blé, 4, 7	19.80€
<b>**La daurade en filets, sauce vierge, purée de pommes de terre et asperges</b> 4, 7	27.50€
<b>**La nage de poissons au bouillon safrané et sa garniture</b> 4, 9, 12, 14	28.90€
<b>*La salade de scampis, sauce à la mangue et légumes croquants</b> 2, 10	23.40€

# CARTE DE PRINTEMPS

## Nos plats

<b>*Les asperges blanches rôties, saumon de Norvège fumé et agrumes</b> 1 blé, 3, 4, 7	23.50€
<b>La salade de mâche au chèvre fondant, au miel et aux framboises</b> 1 blé, 3, 7, 8, 10	18.90€
<b>*Le tartare de saumon frais, pommes de terre, citrons confits et salade d'herbettes</b> 3, 4, 5	22.40€
<b>Le duo de croquettes à l'ardennaise, au fromage et sa salade (3 pièces)</b> 1 blé, 3, 5, 7, 10	18.50€
<b>Les pâtes fraîches au pesto vert et aux pignons torréfiés (plat disponible également sans gluten)</b> 1 blé, 3	18.40€
<b>Le burger aux lentilles, mayonnaise aux brisures de truffe</b> 1 blé, 3, 8	18.10€

\* supplément demi-pension eco ou classique de 2.50€  
\*\* supplément demi-pension eco ou classique de 7.50€  
\*\*\* supplément demi-pension eco ou classique de 10.00€

# CARTE DE PRINTEMPS

## Nos desserts

<b>*Le tiramisu aux fruits</b> 1 blé, 3, 7	<b>9.90€</b>
<b>**Le baba au rhum</b> 1 blé, 3, 7	<b>11.20€</b>
<b>Le moelleux au chocolat au cœur coulant comme dans le temps</b> 1 blé, 3, 7, 8	<b>8.90€</b>
<b>La tarte tatin revisitée au miel de « Portela »</b> 1 blé, 3, 7	<b>7.90€</b>
<b>La tarte aux fraises et au basilic</b> 1 blé, 3, 7	<b>8.80€</b>
<b>La gaufre mikado</b> 1 blé, 3, 7, 8	<b>7.80€</b>
<b>La dame-blanche</b> 1 blé, 3, 7, 8	<b>8.90€</b>
<b>Le café glacé</b> 1 blé, 3, 7	<b>8.90€</b>

*\* supplément demi-pension eco ou classique de 2.50€  
\*\* supplément demi-pension eco ou classique de 5.00€*