



CUISINE

SAUVAGE



MADAME COLARD

Le pause de midi est bien souvent un repas que l'on néglige par manque de temps ou de moyen de se restaurer convenablement. Certains aliments sont à préférer afin d'assurer une digestion rapide et un regain de vitalité pour le reste de la journée.

LE BUFFET SALADES EN BOWLS

- + Truite saumonée, brouillade d'œufs de plein air et doucette
- + Quinoa, houmous de champignons, croquant de céleri, chutney d'airelles et noisettes concassées
- + Haricots verts al dente, pommes de terre rissolées sur peau, jambon cuit sans nitrite, vinaigre de vin rouge
- + Pâtes complètes, panais rôti, fine coppa, éclat de gorgonzola, et radicchio
- + Poulet rôti par nos soins, lentilles corail pommes croquantes, fromage de chèvre et feuilles de chênes
- + Jambon à l'os cuit sans nitrite, moutarde, fromage, émulsion de champignons
- + Tartare de bœuf, salade frisée, pickels de légumes
- + Fromage d'Aubel, navets, vinaigrette miel moutarde
- + Œuf coulant, lard grillé, oignons confits, pousses d'épinard
- + Caviar d'aubergines, poivrons marinés, pesto de roquette, tomates

LE BUFFET SANDWICHES

- + Brie de ferme, sirop d'Aubel et noix
- + Jambon dégraissé, moutarde et crudités
- + Gouda belge et beurre de ferme
- + Saumon fumé, avocats et fromage frais aux fines herbes
- + Salade de crevettes grises belges et tomates à la mayonnaise maison
- + Houmous de pois chiches, germes et avocats



— LA CORNUE DES ANDES

Découvrez nos zakouskis "de la main à la bouche"

LES ZAKOUSKIS FROIDS

- + Tartare de Boeuf, feuille d'huître et condiment iodé
- + Crackers au malt, anchois et hure de cochon fermier
- + Truite marinée, tuiles de pain et anis vert
- + Cannelloni de concombres, langue de boeuf épicée et noix de cajou
- + Tartelette de chèvre frais fumé et pleurotes acidulées
- + Crêpe au sarrasin, pois chiches, citorn et tournesol
- + Cake au noix, mousseline de navets, pommes vertes
- + Samossa d'ailerons de volaille confits, gingembre et parfums thaï
- + Accras de cabillaud, pesto d'herbes du potager

LES ZAKOUSKIS CHAUDS

- + Croustilles de Herve doux, oignons confits au genévrier
- + Lard confit 12 heures, pickles de moutarde et raifort
- + Bisque de crustacés tiède, poivrons confits et piments doux

LES GRIGNOTAGES

- + Assortiment de biscuits salés
- + Assortiment fraîcheur : légumes crus et fromage blanc aux fines herbes
- + Assortiment apéritif : fromage et saucisson



— LA CLAIRETTE ROSÉE

LES VERRINES

- + Tartare de truite saumonée, petits pois, fèves des marais et menthe fraîche
- + Asperges Vadouvan, granité d'asperges et graines de lin Vitelottes, maquereau fumé, huile de sésame et jeunes oignons
- + Tartare de canard mariné, consommé en gelée, réglisse et chou-fleur rôti
- + Bavaroise de crustacés, chutney de tomates, tomates fraîches et crevettes grises
- + Comme un pot-au-feu de légumes, lard confit 12 heures, moutarde
- + Œuf poché, coulis de cresson, sarrasin frit, blé tendre au lait battu
- + Lieu jaune poché, artichauts, beurre noisette
- + Volaille de Lustin rôtie en 2 cuissons, jus brun corsé à la sauge, mousseline de jeunes navets
- + Effloché de canard, réglisse, jus corsé et crèmeuse de pomme de terre.
- + Oeuf poché à basse température, crumble de vieux brugge et chutney de tomates



JACQUES LEBEL

LES VIANDES

- + Lard confit aux aromates et laqué au sirop de liège et rhubarbe
- + Echine de porc fermier marinée au piments doux, condiment d'oignons doux.
- + Canard de ferme grillé, sauce vierge aux herbes et plantes du potager.
- + Volaille fermière marinée à la livèche et aux agrumes, pesto de céleri vert.

LES SALADES

- + L'anisée : Fenouil et graine de fenouil marinés au vinaigre doux, croûtons
- + L'épicée : Salade de pois chiches au citron confit, olives kalamata, vinaigrette aux poivrons et piments.
- + La printanière : Fèves et pois, yaourt, radis, menthe et lierre terrestre.
- + La fumée : Poireaux marinés, oeufs et pommes vertes, vinaigrette au haddock fumé.

LES SAUCES

- + Sauce barbecue maison
- + Sauce yaourt façon orientale
- + Pesto aux herbes et livèche
- + Sauce gribiche aux câpres et cornichons.

LES DESSERT

- + Sorbet céleri vert et fraise, coulis de fraise, blanc mangé au lait battu, crumble croquant, égopodes et fraises locales
- + Crémeux chocolat noir amer, véritable spéculoos, granité café-bière, espuma vanille-café



— LA SAINTE-CATHERINE

ECHOPPE "BASILIC"

- + Lasagne retravaillée au canard
- + Tagliatelles légumes et coquillages
- + Salade de mozzarella de bufflonne
- + Pesto basilic
- + Courgettes grillées farcies

ECHOPPE "AIL DES OURS"

- + Cochon de lait
- + Pommes de terre
- + Salade liégeoise
- + Charcuteries

ECHOPPE "ANETH"

- + Merlan ou aiglefin en goujonnette
- + Sauce tartare aux anchois
- + Tomates-crevettes
- + Salade de fenouil mariné au vinaigre
- + Salade de pommes de terre de la mer



— LA SAINTE- MATHIEU

ECHOPPE "MENTHE"

- + Epaule d'agneau confite, jus caramélisé au tamarin
- + Panisse de pois chiches aux épices
- + Salade de légumes confits, sauce ail et citron confit
- + Sauce moutarde, miel et oignons rouges

ECHOPPE "ESTRAGON"

- + Moussaka de chèvre
- + Tagliatelle de céleri et haddock
- + Bruschetta de boeuf mariné maison et confiture de poivrons
- + Beignets au chou-fleur aux épices du sud

ECHOPPE "CAPUCINE"

- + Boeuf haché cru (limousin)
- + Épices pour burger de boeuf
- + Pains à Burger « artisanaux »
- + Frites fraîches
- + Salade de poulet
- + Sauce cacahuète
- + Maïs grillé



— ALPHONSE LAVALLÉE

ECHOPPE "LA FRICASSÉE LIÉGEOISE" (DÉGUSTATION)

- + Œufs brouillés
- + Lard confit au sirop de Liège (cuisson aux aromates sous vide)
- + Pain toasté au saindoux
- + Beurre salé de la ferme

ECHOPPE "IODE" (DÉGUSTATION)

- + Bourriche d'huîtres
- + Saumon fumé artisanal
- + Persillade d'échalotes
- + Blinis
- + Crème aigrette

ECHOPPE "JAMBON D'ARDENNE" (DÉGUSTATION)

- + Jambon d'Ardenne
- + Noix de jambon cuit artisanal
- + Bruschetta
- + Tomates cerise confites

ECHOPPE "POT-AU-FEU" (DÉGUSTATION)

- + Pot-au-feu terre : poulet, lard, veau, légumes
- + Pommes de terre persillées
- + Pot-au-feu mer : saumon ou cabillaud et légumes
- + Riz au curcuma

ECHOPPE "LÉGUMES DU MOMENT ET GARNITURES" (DÉGUSTATION)

- + Asperges ou poireaux à la flamande
- + Haddock fumé, vinaigrette
- + Parisiennes au yaourt
- + Assortiment de pains

ECHOPPE "BAR À HOUMOUS" (DÉGUSTATION)

- + Pois-chiches, citron confit, graines de tournesol
- + Patates douces et noix de cajou
- + Carottes, sésame et pickles de carottes



— LA KABOCHA

ENTRÉES FROIDES

- + Asperge blanches et vertes, espuma d'asperges, tuiles de lin et mayonnaise au sureau
- + Tarte fine de jeunes légumes vertes, fromage de chèvre, citron confit, céleri, vinaigrette fumée (
- + Saint-Jacques à la flamme, marinées au gingembre, topinambour cru et cuit
- + Comme une salade de colvert, mousse de cuisses, choux, condiments acidulés

ENTRÉES CHAUDES

- + Croustillant de pied de porc, écrevisses, carottes de sable épicées
- + Truite rôtie, artichauts à la barigoule, riz soufflé et beurre noisette
- + Balade en forêt autour des champignons, croustillant de noisettes et crème de châtaignes, copeaux de foie gras
- + Aiglefin fumé au foin, jus brun de poisson, betteraves

PLATS

- + Volaille fermière en deux cuissons, jus corsé à la sauge, mousseline d'artichauts rôtis.
- + Lieu jaune saumuré et poché, viennoise herbacée, croustillant d'algues bretonnes, chou blanc fermenté.
- + Veau en deux cuisson, girolles, jus de viande corsé au cidre d'Aubel
- + Faisan de chasse belge en deux cuissons, la poitrine rôtie et les cuisses à la liégeoise et oignons confits aux épices.

DESSERTS

- + Sorbet céleri vert et fraises, coulis de fraises, blanc mangé au lait battu, crumble croquant, ægopodes et fraises locales (en saison)
- + Crèmeux chocolat noir amer, véritable spéculoos, granité café-bière, espuma vanille-café
- + Dessert autour des fruits du verger : coing laqué au vin rouge, pommes acidulées et sablé aux poires
- + Croûte au citron, butternut, agrumes et sésame
- + La pièce montée de notre Maître Pâtissier



— LA JEANNETTE

SWEET

- + Crumble aux fruits de saison
- + Clafoutis aux fruits de saison
- + Fruits de saison
- + Noix

SALTY 1

- + Bourriche d'huîtres
- + Saumon fumé artisanal
- + Persillade d'échalotes
- + Blinis
- + Crème aigrette

SALTY 2

- + Jambon d'Ardenne
- + Noix de jambon cuit artisanal
- + Bruschetta
- + Tomates cerise confites

LES BOISSONS

- + Jus de pommes du Pays d'Aubel
- + Café
- + Thé "Palais des thés" ou "Mariage frères"

