

# MENU

## RESTAURANT

### Let's get started

Vegetable soup	€ 10.00	(A)
Duo of shrimp & scampi croquettes with herbs and wakame mayonnaise	€ 19.00	(E)
Scallops carpaccio with pears and pomegranate vinaigrette	€ 21.00	(E)
Red tuna carpaccio, avocado and black sesame seeds	€ 22.00	(B)
Roasted butternut squash, feta and pumpkin seed salad	€ 16.00	(A)
Caesar salad with chicken	€ 21.00	(D)
Cesar salad with half cooked red tuna	€ 24.00	(C)
Vegetable salad	€ 16.00	(A)
Quinoa salad with autumn fruit & cashew	€ 20.00	(B)

### This morning's catch

Hazelnut-crusted fish of the day, mashed pumpkin and beurre blanc	€ 29.00	(B)
Salmon fillet, mashed potatoes with cream, pan-fried vegetables with mussels and hollandaise sauce	€ 28.00	(C)
Roasted octopus with vegetables and sautéed noodles	€ 28.00	(C)
Pan-seared sea bass fillet, celeriac purée and beurre blanc	€ 28.00	(B)

### Carnivore's choice

Beef tenderloin, seasonal vegetables and truffle sauce, pomme anna	€ 38.00	(E)
Free-range chicken with green curry and coconut milk sauce, Asian vegetable wok and colored rice	€ 29.00	(D)
Veal medallion, pan-fried oyster mushrooms, pink pepper sauce, potato gratin with mushrooms	€ 36.00	(E)
Beef entrecôte with pink pepper or Béarnaise sauce, pan-fried vegetables and French fries	€ 36.00	(E)
Chestnut carbonnade from our Ardennes, sweet potato fries	€ 29.00	(E)

### Between bread

Beef burger with candied onion, cheddar and onion rings	€ 25.00	(E)
The beef burger with grilled pepper mayonnaise, mozzarella and rocket salad	€ 25.00	(E)
Vegan burger, iceberg salad, betroot mayonnaise and grilled vegetables	€ 25.00	(B)

### The Italian way

Ravioli with black truffle and sage butter	€ 26.00	(E)
Beef lasagne	€ 19.00	(E)
Pizza with Parma ham, arugula and tomatoes	€ 21.00	(D)
Pizza carciofi artichoke, tomatoes, arugula and parmesan	€ 20.00	(B)
Creamy mushroom risotto with truffle oil	€ 22.00	(C)

### Noodles

Noodles with vegetables	€ 21.00	(A)
Noodles with scampi or beef	€ 24.00	(E)

### Little explorer menu

€ 16.00 Complimentary under 12 years old\*

Chicken strips with french fries	(C)
Ice cream, chantilly and chocolate chips	(C)

\*Children and parents must be accommodated at the hotel.  
\*Children need to be accompanied by one paying parent  
\*Maximum 4 children

### The sweetest thing

Dark chocolate moelleux with salted butter caramel	€ 11.00	(C)
Passion fruit crème brûlée	€ 11.00	(C)
Grand Marnier soufflé	€ 12.00	(B)
Pavlova with seasonal fruits	€ 12.00	(A)
French toast with salted butter caramel and vanilla ice cream	€ 12.00	(C)
Giant macaroon with fresh raspberries and pistachio	€ 15.00	(C)
Dame blanche	€ 12.00	(C)

### Snacks (between 12h-14h)

Croque-monsieur and seasonal salad	€ 16.00	(C)
Omlette with green asparagus and salad	€ 16.00	(C)
Nordic sandwiches with smoked salmon	€ 17.00	(C)
Bruschetta with sunny vegetables	€ 16.00	(C)



#### Understand our climate labels



Our climate labels classify meals according to their impact on the environment. Food Classification (A-E) reflects the climate impact based on the carbon footprint of a standard 400 g meal. CO2 data is provided by our sustainability partner, Klimato.

\*In case of allergies, our staff will be happy to advise you on which dishes are best for you.

# DRINKS

## Bubbles

Prosecco - By glass	€ 11.00
Prosecco - Bottle	
Galanti	€ 45.00
Champagne - Bottle	
Heidsieck Monopole	€ 80.00
Pommery Royal	€ 95.00
Pommery Royal Rose	€ 120.00

## Wines

### White wine - By glass

Mc Guigan the Pick Chardonnay	€ 8.00
Pinot Gris Bestheim	€ 8.50
Les Croisières Sauvignon	€ 8.00

### Red wine - By glass

Finca el Origen Cabernet Sauvignon	€ 8.50
Primitivo Rione del Falco	€ 8.50
Les Croisières Merlot	€ 8.00

### Rosé wine - By glass

Les Croisières	€ 8.50
----------------	--------

### White wine - Bottle

Mc Guigan the Pick Chardonnay	€ 42.00
Pinot Gris Bestheim	€ 42.00
Les Croisières Pays d'OC Sauvignon	€ 40.00
Pouilly fumé Les chailloux silex	€ 62.00

### Red wine - Bottle

Rione del falco primitivo	€ 45.00
Château bouquet saint emilion	€ 65.00
Bordeaux les Croisières merlot sirah	€ 40.00
Finca el origen cabernet sauvignons	€ 45.00
Finca el origin malbec	€ 45.00

### Rosé wine - Bottle

M de minuty provence	€ 49.00
Les Croisières rose	€ 40.00

## Aperitif

Apérol Spritz	€ 12.00
Pineau de Charente	€ 9.00
Campari	€ 9.00
Ricard	€ 9.00
Martini Blanc, Rouge	€ 9.00
Kir (vin blanc)	€ 10.00
Sherry Tio Pepe	€ 9.00
Porto Blanc, Rouge	€ 9.00

## Cocktail

American Moscow Mule	€ 13.00
Cosmopolitan	
Bourbon Sour	
Bloody Lary	
Side Car	
Mojito	

## Mocktail

Gin and Tonic free	€ 8.00
Mojito Zero	
Aperol zero	

## Gin & Tonic

Bombay Dry Gin & Schweppes Tonic	€ 13.00
Hendricks Gin & Schweppes Tonic	€ 15.00
Tanqueray & Schweppes Tonic	€ 14.00
Bulldog Gin & Schweppes Tonic	€ 14.00
Drebbel Gin & Schweppes Tonic	€ 14.00
Amazonian Gin Peru & Schweppes	€ 15.00
Pimienta Tonic	
Beefeater & Schweppes Tonic	€ 13.00
Roku Gin Japon & Schweppes Hibiscus	€ 15.00
Tonic	
Gin Nordes & Schweppes Lavander	€ 13.00
Tonic	

## Spirit

### Vodka

Absolut Vodka	€ 10.00
Zubrovka Bison	
Three Sixty Vodka	

### Whisky & Whiskey

Johnnie Walker Red	€ 9.00
Johnnie Walker Black	€ 12.00
Tullamore Dewes	€ 10.00
Chivas 12 Y	€ 14.00
Glenfiddich 12 Y	€ 14.00
Jameson	€ 10.00
Jack Daniels	€ 12.00
Lagavulin 16 Y	€ 22.00
The Famous Grose	€ 9.00
Oban 14 Y	€ 16.00
Markers Mark	€ 14.00
Talisker 10 Y	€ 14.00

### Rhum

Old Captain	€ 9.00
Bacardi Anejo 4 Y	€ 12.00
Havana 3 Y	€ 10.00
Barcelo Rum Imperial	€ 12.00

### Tequila

Tequila Jose Cuervo Rep	€ 8.00
-------------------------	--------

## Liqueurs

Limoncello Bongiorno	€ 9.00
Grappa Pilzer	€ 10.00
Baileys	€ 9.00
Amaretto	€ 9.00
Cointreau	€ 11.00
Grand Marnier	€ 12.00
Sambuca	€ 9.00
Courvoisier VS	€ 11.00
Remi Martin VSOP	€ 14.00
Calvados CHT Du Breuil	€ 13.00
Samalens Arma 3Y	€ 13.00
Poire Williams	€ 12.00

## Beers

### Bottle

Carlsberg	€ 6.00
Jupiler Na	€ 6.00
Duvel	€ 6.50
Kwak	€ 7.00
Triple Karmeliet	€ 7.00
Grimbergen Blonde	€ 7.00
Triple Westmalle	€ 7.00
Rochefort 8°	€ 7.00
Triple D'Anvers	€ 7.00
Chimay Bleu	€ 7.00

### Draught 33cl

Stella	€ 5.00
Lefte Brune	€ 6.50
Hoegaarden Blanche	€ 6.50
Kriek Bellevue	€ 6.50

### Draught 50cl

Stella	€ 8.00
Lefte Brune	€ 9.00
Hoegaarden Blanche	€ 9.00

## Softs

### Soda

Coca Cola / Coca Cola Zero	€ 4.50
Sprite	
Ice Tea Fuze Tea	
Ice Tea Fuze Tea	
Finley Ginger Ale	

### Schweppes Tonic

Lavender	€ 5.00
Pimienta	
Hibiscus	
Original	

### Fruit Juice

Maracuja	€ 4.50
Pineapple	
Grapefruit	
Tomato	
Appel	

### Natural Juice

Orange	€ 6.00
Grapefruit	

### Water

SPA 25cl Reine	€ 3.50
SPA 50cl Reine	€ 7.00
SPA 25cl Intense	€ 3.50
SPA 50cl Intense	€ 7.00

## Coffee

Espresso	€ 3.50
Double Espresso	€ 4.00
Coffee	€ 3.50
Decaffeinated	€ 4.00
Cappuccino	€ 4.00
Latte Macchiato	€ 4.50

## Hot Chocolate

Hot Choco	€ 4.50
-----------	--------

## Tea

Tea Infusion	€ 4.00
Fresh Mint Tea	€ 4.50

# MENU

## RESTAURANT

### Let's get started

Soupe de légumes	€ 10.00	(A)	✓
Duo de croquettes aux crevettes & scampis mayonnaise aux herbes et wakamé	€ 19.00	(E)	
Carpaccio de coquille saint-jacques aux poires et vinaigrette à la grenade	€ 21.00	(E)	
Carpaccio de thon rouge, avocat et sésame noir	€ 22.00	(B)	
Salade de courge butternut rôti, feta et graines de courge	€ 16.00	(A)	✓
Salade César classique au poulet	€ 21.00	(D)	
Salade César au mi-cuit de thon rouge	€ 24.00	(C)	
Salade de légumineuses	€ 16.00	(A)	✓
Salade de quinoa aux fruits d'automne et noix de cajou	€ 20.00	(B)	✓

### This morning's catch

Poisson du jour en croûte avec noisettes, purée de potimarron et beurre blanc	€ 29.00	(B)	
Filet de saumon, écrasé de pommes de terre à la crème, poêlée de légumes aux moules, sauce hollandaise	€ 28.00	(C)	
Poulpe rôti aux légumes et nouilles sautées	€ 28.00	(C)	
Filet de bar poêlé, purée de céleri rave et beurre blanc	€ 28.00	(B)	

### Carnivore's choice

Filet de bœuf, légumes de saison, sauce truffée et pommes anna	€ 38.00	(E)	
Le poulet fermier sauce curry vert au lait de coco, wok de légumes asiatique et riz coloré	€ 29.00	(D)	
Médallions de veau, poêlée de pleurotes, sauce crème au poivre rose et gratin de pomme de terre aux cèpes	€ 36.00	(E)	
Entrecôte de bœuf sauce poivre rose ou béarnaise, poêlée de légumes et frites	€ 36.00	(E)	
Carbonnade de nos Ardennes aux châtaignes, frites de patate douce	€ 29.00	(E)	

### Between bread

Le burger de bœuf aux oignons confits, cheddar et oignons rings	€ 25.00	(E)	
Le burger de bœuf avec ses oignons confits, mozzarella et roquette	€ 25.00	(E)	
Burger végétarien, salade iceberg, mayo végétarien à la betterave et ses légumes grillés	€ 25.00	(B)	✓

### The Italian way

Ravioli à la truffe noire et beurre de sauge	€ 26.00	(E)	✓
Lasagne de bœuf	€ 19.00	(E)	
Pizza jambon de Parme, roquette et tomates	€ 21.00	(D)	
Pizza carciofi artichaut, tomates, roquette et parmesan	€ 20.00	(B)	✓
Risotto crémeux aux champignons et huile de truffe	€ 22.00	(C)	✓

### Noodles

Nouilles aux légumes	€ 21.00	(A)	✓
Nouilles aux scampi ou boeuf	€ 24.00	(E)	

### Little explorer menu

€ 16.00 Gratuit pour les moins de 12 ans\*

Aiguillettes de poulet et des frites	(C)
Glace avec chantilly et pépites de chocolat	(C)

\*Les enfants et les parents doivent être hébergés à l'hôtel.  
\*Les enfants doivent être accompagnés d'un parent payant.  
\*Maximum 4 enfants

### The sweetest thing

Moelleux au chocolat noir, caramel au beurre salé	€ 11.00	(C)	
Crème brûlée au fruit de la passion	€ 11.00	(C)	
Soufflé au Grand Marnier	€ 12.00	(B)	
Pavlova aux fruits de saison	€ 12.00	(A)	
Pain perdu, caramel au beurre salé et glace vanille	€ 12.00	(C)	
Macaron géant aux framboises et pistache	€ 15.00	(C)	
Dame blanche	€ 12.00	(C)	

### Snacks (entre 12h - 14h)

Croque-monsieur et salade de saison	€ 16.00	(C)	
Omlette aux asperges vertes et salade	€ 16.00	(C)	
Tartines nordiques au saumon fumé	€ 17.00	(C)	
Bruschetta aux légumes du soleil	€ 16.00	(C)	



### Comprendre nos étiquettes climatiques



Nos étiquettes climatiques classent les repas en fonction de leur impact sur l'environnement. Le classement des aliments (A-E) reflète l'impact sur le climat en fonction de l'empreinte carbone d'un repas standard de 400 g. Les données relatives au CO2 sont fournies par notre partenaire en matière de développement durable, Klimato.

En cas d'allergies, notre personnel se fera un plaisir de vous conseiller sur les plats qui vous conviennent le mieux.



# MENU

## RESTAURANT

### Let' get started

Groentesoep	€ 10.00	(A)	✓
Duo van garnalen- en scampikroketjes met kruiden- en wakame-mayonaise	€ 19.00	(E)	
Carpaccio van Sint- Jacobsvruchten met peertjes en granaatappelvinaigrette	€ 21.00	(E)	
Carpaccio van rode tonijn, avocado en zwarte sesam	€ 22.00	(B)	
Salade van geroosterde flespompoe, feta en pompoenpitten	€ 16.00	(A)	✓
Klassieke Caesar salade met kip	€ 21.00	(D)	
Caesar salade met rode tonijn	€ 24.00	(C)	
Groenten salade	€ 16.00	(A)	✓
Herfstfruit en cashew quinoa salade	€ 20.00	(B)	✓

### This morning's catch

Vis van de dag in hazelnootkorst, pompoenpuree en beurre blanc	€ 29.00	(B)	
Zalmfilet, aardappelpuree met room, gebakken groenten met mosselen en hollandaisesaus	€ 28.00	(C)	
Gebraden octopus met groenten en gebakken noedels	€ 28.00	(C)	
Gebakken zeebaarsfilet, knolselderijpuree en beurre blan	€ 28.00	(B)	

### Carnivore's choice

Rundfilet, seizoensgroenten en truffelsaus met pomme anna	€ 38.00	(E)	
Hoevekip in groene kerriesaus met kokosmelk, Aziatische groentewok en gekleurde rijst	€ 29.00	(D)	
Kalfsmedaillons, gebakken oesterzwammen, roze peperroomsaus, gegratineerd eekhoorntjesbrood	€ 36.00	(E)	
Entrecôte van rundvlees met roze peper- of Béarnaisesaus, gebakken groenten en frietjes	€ 36.00	(E)	
Ardense stoofpotje met zoete aardappelfrietjes	€ 29.00	(E)	

### Between bread

Runderburger met gekonfijte uien, cheddarkaas en uienringen	€ 25.00	(E)	
De rundvleesburger met gegrilde paprika, mozzarella en rucola	€ 25.00	(E)	
Veganistische burger iceberg met rode biet mayonaise en gegrilde groenten	€ 25.00	(B)	✓

### The Italian way

Ravioli met zwarte truffel en salieboter	€ 26.00	(E)	✓
Runderlasagne	€ 19.00	(E)	
Pizza met parmaham, rucola en tomaten	€ 21.00	(D)	
Pizza carcciofi met artisjok, tomaat, rucola en parmezaan	€ 20.00	(B)	✓
Romige risotto met paddenstoelen en truffelolie	€ 22.00	(C)	✓

### Noodles

Noedels met groenten	€ 21.00	(A)	✓
Noedels met scampi's of rundvlees	€ 24.00	(E)	

### Little explorer menu

€ 16.00	Gratis jonger dan 12 jaar*	(C)	
Kipreepjes met frietjes			
Ijs met slagroom en chocoladestukjes			

\*Kinderen en ouders moeten worden ondergebracht in het hotel  
\*Kinderen moeten worden begeleid door een betalende ouder  
\*Maximum 4 kinderen

### The sweetest thing

Moelleux met pure chocolade en gezouten boterkaramel	€ 11.00	(C)	
Crème brulée met passievrucht	€ 11.00	(C)	
Grand Marnier soufflé	€ 12.00	(B)	
Pavlova met seizoensfruit	€ 12.00	(A)	
Wentelteefjes met gezouten boterkaramel en vanille-ijs	€ 12.00	(C)	
Reuzenmacaron met verse frambozen en pistache	€ 15.00	(C)	
Dame blanche	€ 12.00	(C)	

### Snacks (tussen 12h - 14h)

Croque-monsieur en seizoenssalade	€ 16.00	(C)	
Omelet met groene asperges en salade	€ 16.00	(C)	
Scandinavische sandwiches met gerookte zalm	€ 17.00	(C)	
Bruschetta met zonnegroenten	€ 16.00	(C)	



#### Onze klimaatlabels begrijpen



Onze klimaatlabels categoriseren maaltijden op basis van hun impact op het milieu. De voedselclassificatie (A-E) geeft de impact op het klimaat weer op basis van de CO2-voetafdruk van een standaardmaaltijd van 400 gram. CO2-gegevens worden geleverd door onze duurzaamheidspartner Klimato.