

Menu

7 mei t/m 1 juni 2025

Aperitief

Alcoholisch

Kir Royale | 14

Klassiek Frans aperitief met crème de cassis

Vlierbloesem Crémant | 10

Mousserende wijn met een vleugje vlierbloesemsiroop

Non-Alcoholisch

Cassis Spritz | 9

Verfrissende mocktail met cassis sap, tonic en verse munt.

Limburgse Appel-kaneel Spritzer | 9

Sprankelende appelsap met een vleugje kaneel en tonic

Petit Bouchées

Brood en boter | 6

Brood van Bakkerij Talentino met roomboter en huisgemaakte kruidenboter.

Olijven en Kaasblokjes | 5

Gemarineerde Provençaalse olijven en blokjes oude kaas.

Kaaskoekjes met kruiden crème | 5

Krokante kaaskoekjes geserveerd met een romige kruiden crème om te dippen.

Menu

7 mei t/m 1 juni 2025

Voorgerechten

Aspergesoep | 9,5

Huisgemaakte Aspergesoep met ambachtelijke ham van slagerij Kusters en kruidenolie.

Tartaar van Rivierforel | 15

Licht gerookte forel uit Mechelen met zeekraal en gegrilde venkel.

Salade Geitenkaas met rode biet | 12 *vegetarisch*

Frisse slamelange met Limburgse Sjevraoje geitenkaas met honing, rode biet, walnoten en een lichte vinaigrette.

Hoofdgerechten

Groene groente Couscous | 21 *vegetarisch*

Parelcouscous met groene groente, Parmezaanse kaas, citroen en een frisse yoghurtsaus met munt.

Vis du jour | 27

Verse vis met kruidenvelouté, geserveerd met Linguine en groente uit het seizoen.

Kalfsentrecôte | 28

Kalfsentrecote van slagerij Kusters geserveerd met een Lyonnaise saus, seizoensgroenten en krieltjes.

Limburgs zuurvlees | 23

Klassieke Limburgse stoof van mals rundvlees, zacht gegaard in appelstroop, azijn en kruiden, Geserveerd met frites en een frisse salade.

Menu

7 mei t/m 1 juni 2025

Desserts

Crème Brûlée | 7,5

Klassieke Franse Crème Brûlée met een knapperig laagje gekarameliseerde suiker en een zachte vanillepudding.

Panna Cotta | 9

Romige Panna Cotta met een vleugje vlierbloesem, geserveerd met frisse aardbeien.

Rabarbercrumble | 9

Warme rabarbercrumble met een bolletje romig vanille-ijs.

Café de luxe

Café Limbourgeois | 10

Blanche Dael koffie geserveerd met een Els La Vera en diverse zoetigheden.

Café Normandie | 10

Blanche Dael koffie geserveerd met een Calvados en diverse zoetigheden.

Café Parisien | 10

Blanche Dael espresso geserveerd met een Cognac en diverse zoetigheden.