

# La Belle Epoque

## Voorgerechten

Kaaskroketten, groententagliatelli als rauwkostsalade	11,50 €
Cappuccino van pompoen en parmezaan, walnootolie	8,00 €
Terrine van foie gras maison met kruiden, jam van Beaujolais, ... ... boterham met ajuin, gerookte eend	17,50 €
Suprême van gebraden jonge duif, kroketten van geconfijte bil, selderpuree, ... ... zacht gekruide jus	18,50 €
Gekookt ei in een weck, op een bedje van prei, gegrild spek, langoustinestaarten	15,50 €
Gevulde kool in een stoofpot van ossenstaart en foie gras, ... ... vleesjus aangedikt met sjalotten	15,50 €
Crumble van gebraden Sint-Jakobsnoten, boteremulsie, chorizo-olie	17,00 €

# La Belle Epoque

## Hoofdgerechten

Gebraden varkensribbetjes "Duroc d'olives" met eekhoorntjesbrood	20,00 €
Lamskroon met rood pestokorstje, lasagne van courgette	24,00 €
Stoofpot van gevogelte "zwarte Chalanskip" zoals waterzooi	17,00 €
Kalfslende met Szechuanpeper, lemon pepper, gevulde selder, boerenspek	20,00 €

## Klassiekers

Huisgemaakte Luikse balletjes, zelfgemaakte frieten, sla en mayonaise	13,50 €
Kalfskop, geserveerd in een pan, zelfgemaakte frieten	18,50 €
Gegrilde ham met bearnaisesaus, salade en gegrilde tomaten	18,00 €
Cassoulet uit Toulouse met gekonfijte eend	18,00 €
Geconfijte eendenbil, gebakken aardappelen uit Sarlat, salade, 1 stuk/2 stuks	13 € / 17,50 €

## Gegrilde gerechten

Gegrilde Ierse côte à l'os, bearnaisesaus, frieten, salade	28,00 €
Spinnenkop van rund (wordt saignant gegeten) met sjalotten, gegrild mergpijpje	22,00 €
Tagliata van ossenhaas, gekonfijte tomaten, Parmezaanse kaas, rucola, tartufata	26,00 €

## Visgerechten

Groot vispannetje met rouille en croutons	26,00 €
Kabeljauwfilet, knapperig spek op een bedje van groene kool met room	28,00 €

## Vegetarische gerechten

Groentenquiche, knapperige salade	12,50 €
Salade met warme geitenkaas	13,50 €

# La Belle Epoque

## Vorspeisen

Käsebällchen, Gemüsetagliatelle in Rohkost	11,50 €
Kürbiscreme im Glas mit Parmesan, Nussöl	8,00 €
Gewürzte Gänseleberpastete (Foie Gras) des Hauses, Beaujolais-Gelee ... ... Zwiebeltörtchen, geräucherte Ente	17,50 €
Gebratene Taubenbrust, in Panier kandierte Schenkel, Selleriepüree, ... ... mit mild gewürztem Saft	18,50 €
Gekochtes Ei im Weckglas, mit Lauch garniert, ... ... gegrilltem Speck und Langustinschwanz	15,50 €
Gefüllter Kohl im Eintopf aus Ochsenchwanz und Gänseleber und ... ... pikanter Schalottensaft	15,50 €
Streusel aus gebratenen Jakobsmuscheln, Buttersoße, Chorizoöl	17,00 €

# La Belle Epoque

## Fleischgerichte

Kotelett vom Schwein ‚Duroc mit Oliven gefüttert‘, in Steinpilzen gebraten	20,00 €
Lammkarree in einer roten Pestokruste mit Zucchini-Lasagne	24,00 €
Eintopf aus Geflügel ‚Schwarzes Challans-Landhuhn‘ - gleich einem Waterzooi	17,00 €
Kalbshende mit Szechuanpfeffer, Zitronenpfeffer, getrüffeltem Sellerie und Bauernspeck	20,00 €

## Klassiker

Hausgemachte Klöße nach Lütticher Art, mit hausgemachten Pommes, ... ... Salat und Mayonnaise	13,50 €
Kalbskopf ‚A la tête‘, im Topf serviert, hausgemachte Pommes frites	18,50 €
Gegrilltes Eisbein mit Soße Béarnaise, Salat und gegrillten Tomaten	18,00 €
Toulouser Cassoulet (Eintopf aus weißen Bohnen, Speck, gepökeltem Schweinefleisch, ... ... und Würstchen) mit im eigenen Fett gebratener Ente	18,00 €
Im eigenen Fett gebratenes Bein eines Entchens, , 1 Stück/2 Stücke, ... ... Kartoffeltaler (Pommes Sarladaises), Salat	13 € / 17,50 €

## Vom grill

Gegrilltes Steak vom irischen Rind, Soße Béarnaise, Pommes frites, Salat	28,00 €
Pastorenstück vom Rind (blutig serviert) mit Schalotten, gratinierter Markknochen	22,00 €
Lendenschnitten vom Rind, kandierte Tomaten, Parmesan, Rucola, Tartufata ... ... (Soße mit Champignons und Trüffel)	26,00 €

## Fisch

Großer Fischer-Teller mit Toast und Croûtons	26,00 €
Kabeljaufilet mit knackigem Speck, mit Krauskohl garniert und sahniger Soße	28,00 €

## Vegetarisches

Gemüsequiche mit knackigem Salat	12,50 €
Salat mit warmem Ziegenkäse	13,50 €