

Nos fournisseurs

Aquality
Poissons | Zeebrugge

Beghuin
Salaisons | Dinant

Bomal
Beurre de ferme | Loyers

Couturiers des saveurs
Producteur de canards | Bruxelles

Boucherie 1^{er} ordre Gilain-Leboutte
Viande | Dinant

Aux quatre vents
Légumes | Sorinnes

Condroz Gibier
Gibiers du Pays | Ciney

Ferme Hazard
Fromage | Sommière

Jardins de la Citadelle
Herbes aromatiques et légumes de saison

Jardins du Prieuré d'Anseremme
Légumes de saison et Fruits

La Citadelle

— RESTAURANT —



Les entrées

La découverte de jambons de chez Gilain et Beghuin	15,00 €
Les fondus au fromage de mon ami Serge	12,00 €
Les croquettes crevettes grises faites «Maison », persil frit, citron	18,00 €
La quenelle de brochet, sauce nantua « Maison »	17,00 €
Le saumon gravlax Label d'Ecosse « Maison »	15,00 €

Les poissons

La sole simplement meunière	30,00 €
La Truite arc-en-ciel (±250 gr) façon Meunière	18,00 €
Le saumon grillé à l'unilatérale, beurre blanc, tagliatelles, légumes du jour	22,00 €

Les viandes

La pièce de boeuf <i>Servie avec mesclun et frites</i>	19,00 €
La côte de veau basse température <i>Sauce au choix :</i> Poivre vert, archiduc, béarnaise, roquefort, beurre maître d'hôtel	29,00 € 3,00 €
Le véritable tartare de boeuf (<i>coupé au couteau</i>)	21,00 €
Le cœur de ris de veau « Meunière » accompagné de légumes chauds et grenailles rissolées	33,00 €
Le filet de poulet « cordon bleu », légumes du jour, frites, sauce moutarde à l'ancienne.	18,00 €
Menu « enfant » du jour (plat + dessert)	13,00 €

Les desserts maison

La crème brûlée	7,00 €
La mousse au chocolat Valhrona Guanaja (<i>70% de cacao</i>)	7,00 €
Le moelleux au chocolat Valhrona Equatoriales (<i>55% de cacao</i>), glace vanille Bourbon (<i>17' de cuisson</i>)	10,00 €
Le pain perdu brioché et sa glace vanille caramel au beurre salé (<i>17' de cuisson</i>)	11,00 €
Le nougat glacé et son coulis de fruits rouges	8,00 €
Le Baba au rhum de la Barbade (<i>Caraïbes</i>), crème chantilly <i>Servi avec un verre de rhum (médaillé plusieurs fois)</i>	10,00 €
Dame Blanche, chocolat chaud, chantilly	9,00 €
Les crêpes Grand Marnier	10,00 €
Les crêpes au sucre	5,00 €
La gaufre de Bruxelles maison, au sucre	5,00 €
Le café gourmand	9,00 €
L'Irish Coffee	10,00 €

*La cuisine est un art
et tout art demande patience.*

Toute personne allergique peut demander des informations.