








Restaurant - Hôtel de la paix***

🕒 Tous les jours, de 12h à 13h45 et de 19h à 20h45. Fermé le Dimanche soir.



A partager à l'apéritif

- Assiette à partager (charcuteries, fromages...) 2 personnes : 13.00 €, 4 personnes : 21.00 €
- Calamars & beignets de crevettes : 13 €





Entrées

- Soupe de vitelotte & amandes grillées  12.50 €
"Purple" potato soup & roasted almond
- Bouillon de Noix de Saint-Jacques & crevettes, gingembre & yuzu  16.50 €
Stock of Scallops & rose shrimp, ginger & yuzu
- Millefeuilles de Saumon, St Moret, ricotta, tuile de parmesan, coulis de tomates  13.50 €
Salmon mouss with St Moret cheese & ricotta, parmesan tuile biscuit
- Carpaccio de veau façon vitello tonnato  14.00 €
Slice of raw veal flavoured with a sauce made of tuna, eggs yolks, anchovies, capers
- Samossa de poulet & fromage de chèvre, salade d'endives  12.00 €
Pastry sheets of chicken and goat cheese, salad of endives

Salades

- Salade de chèvre chaud  18.50 €
(Salade de mesclun, lardons, émincé de poulet, toast de chèvre, tomates...)
- Salade de lentilles, poires, fromage au bleu & poulet mariné  18.50 €
(Salad of green lentil, pear, blue cheese & chicken in a marinade...)







Poissons

- Traditionnelle Sole Meunière & écrasé de pommes de terre  33.50 €
The whole sea bass, creamy risotto
- Joue de Lotte, linguine & sauce au lard  25.00 €
Monkfish, pasta & bacon sauce
- Pavé de Saumon, gratin de penne, épinard & ricotta  22.00 €
Salmon, pasta gratin with spinach & ricotta cheese
- Noix de Saint-Jacques façon Suzette & purée de patate douce  33.00 €
Scallops with a sauce made from orange...


- Du lundi midi au vendredi midi, hors jours fériés : Plat du jour : 16.00 € & Dessert du jour : 6.50 €

Travaillant majoritairement sur la base de produits frais, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte
Merci de votre compréhension. Un tableau des allergènes est mis à votre disposition au bar... Prix service compris.








Viandes

- Filet de bœuf Simmental, purée de vitelotte, brochette de légumes & sauce poivre  30.00 €
Beef, mashed of purple potato & pepper sauce
- Côte de bœuf (~450g), servi frites salade, beurre Maître d'hôtel  36.00 €
Prime rib of beef, chips & salad
- Suprême de Volaille, riz basmati, sauce lard & oignons grelots  19.50 €
Chicken, rice, bacon sauce with spring onion
- Ris de veau, linguine & crème d'ail  33.50 €
Calf sweetbread, pasta, garlic sauce
- Pavé de veau, purée de patate douce, endives caramélisées & sauce chorizo  25.50 €
Veal, mashed of sweet potato, caramelized endives & chorizo sauce
- Pavé de selle d'agneau, gratin de chou-fleur & sauce au thym  22.00 €
Piece of lamb, cauliflower gratin & thyme sauce

Végétarien

- Ravioles aux 5 fromages & crème de champignons (Cheese Ravioli & mushroom cream) 17.50 €
- Salade de patate douce, mâche, oranges en suprêmes, oignons rouges, noisettes,  16.00 €
Feta & vinaigrette cannelle miel citron

Desserts

- Assiette de Fromages (Cheese plate) 9.00 €
- Crème brûlée à la vanille (Vanilla crème brûlée)  8.50 €
- Moelleux au chocolat, glace vanille -15 minutes de cuisson- (Chocolate creamy)  8.50 €
- Café gourmand (coffee with selection of desserts)  8.50 €
- Salade de fruits frais & de saison (Fruits salad)  8.50 €
- Trio de tiramisu (3 kinds of different tiramisu)  9.00 €
- Gratin d'agrumes (15 minutes de cuisson) (Citrus gratin)  9.00 €
- Sushi de fruits (Sushi of Fresh fruits...)  9.00 €

Glaces

- Glace ou Sorbet (3 boules au choix) (Chocolat au lait ou noir ou blanc, vanille, café, violette, 7.00 €
Menthe choco, caramel beurre salé, framboise, fraise, citron, poire, lait de coco, rhum raisin, barbabapa)
- Chocolat liégeois revisité (Glace chocolat, chocolat au lait, chocolat blanc et chantilly) 8.50 €
- Café liégeois tradition (Glace café, espresso et chantilly) 8.50 €
- Dame Blanche (Glace vanille, sauce chocolat et chantilly) 8.50 €
- Spéculoos Liégeois (Glace spéculoos, sauce spéculoos, chantilly) 8.50 €
- Aphrodisiaque (2 boules Glace menthe & Get 27) 8.50 €
- Sorbet poire Alcool ou Colonel 8.50 €

Menu enfant : Plat + glace 2 boules + une boisson soft 15.00 €

- Steak haché, nuggets, hamburger ou poisson blanc, servi avec frites, pâtes ou riz.