



# 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 pers : 14.00 € ou 4 pers : 23.00 €
- Calamars & beignets de crevettes : 13 €

## Entrées

- Velouté de légumes de saison, Serrano grillé & chèvre  12.50 €  
Vegetables Soup, serrano ham roasted & goat cheese
- Tarte fine d'escargots & crème d'ail  14.50 €  
Snails in a puffed pastry, garlic cream
- Cassolette de ris de veau façon Meurette  16.50 €  
Cassolette of calf sweetbread with a red wine sauce and bacon bits
- Ceviche de daurade, guacamole & vinaigrette à l'orange  14.50 €  
Ceviche of sea bream, guacamole, orange vinaigrette...
- Tartare de Saumon frais, Saumon fumé & crème curry  14.50 €  
Salmon tartare, smoked salmon, curry cream

## Végétarien

- Ravioles aux 5 fromages & crème de champignons (Cheese Ravioli & mushroom cream) 18.00 €

## Viandes

- Filet de bœuf Simmental, PDT grenaille, oignons & ail, sauce poivre vert  30.00 €  
Beef, new potatoes & green pepper sauce
- Côte de bœuf (~450g), servi frites salade, beurre Maître d'hôtel  36.00 €  
Prime rib of beef, French fries & salad
- Fricassée de poulet, penne, légumes & crème de parmesan  19.50 €  
Penne (pasta) with Chicken & vegetables, cheese cream
- Ris de veau, linguine & crème d'ail  35.00 €  
Calf sweetbread, pasta & garlic sauce
- Presse ibérique, sauce caramel, crumble d'endives caramélisées & lardons, purée  24.00 €  
Piece of Spain pork, caramel sauce, caramelized endives with crumble, mashed potatoes

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

## Poissons

- Noix de Saint-Jacques poêlées, duo de purée & sauce chimichurri  33.00 €  
Pan fried Scallops, mashed vegetables & spicy sauce
- Filet de Daurade & risotto aux fruits de mer  26.00 €  
Sea bass & risotto with the seafood
- Pavé de Saumon, linguine sauce au bleu  24.00 €  
Salmon with pasta and blue cheese sauce
- Paëlla revisitée de poissons, crème lait de coco curry  30.00 €  
Saffron rice with fish, coconut milk and curry sauce
- Aile de Raie poêlée, beurre noisette & câpres, écrasé de pommes de terre  24.00 €  
Wing of line, cappers & mashed potato

## Salades

- Salade de chèvre chaud (Salade, lardons, émincé de poulet, toast de chèvre, tomates...)  18.50 €
- Salade nordique (Mélange de salade, sauce vitello, saumon fumé, rouget, crevettes...)  20.00 €

## Desserts

### A commander en début de repas :

- Moelleux au chocolat, glace vanille (Chocolate creamy)  9.00 €
- Tarte fine aux pommes et boule de glace vanille (apple pie)  10.00 €
- Assiette de Fromages (Cheese plate) 9.50 €
- Crème brûlée à la vanille (Vanilla crème brûlée)  8.50 €
- Café gourmand (coffee with selection of desserts)  9.00 €
- Salade de fruits frais & de saison (Fruits salad)  8.50 €
- Trilogie de Tiramisu (3 different kind of tiramisu)  9.00 €
- Tarte citron revisitée en verrine (glass of lemon mousse, shortbread crust & meringues)  8.50 €
- Brownies & crème anglaise (brownies & custard sauce)  8.50 €

## Glaces

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

<u>Menu enfant : Plat + glace 2 boules + une boisson soft</u> 15.00 € – Steak haché, nuggets, hamburger ou poisson blanc, servi avec frites, pâtes ou riz.
---