



Herfstkaart 2025



Om te delen

- Charcuterie plankje van salaisons G. Blaise (voor 2 pers) **18.00**
Boerenham, worst en paté met Orvalbier
Gaumse worst, kop, zwarte beuling en Orvalkaas

De signatuurgerechten van de chef

- Emulsie van Plates de Florenville en gebakken eendenlever, vleesjus met truffel, Hamcrumble G.Blaise met parmezaan (1,3,5,7) **28.00**
- Kreeft gebraden met tijm, opgeklopte boter met Sancerre +/- 500gr (1,2,6,7)

Prijs van de dag

- Varkenshaasje van de boerderij op lage temperatuur gegaard lichtjes gerookt gegratineerd met Orvalkaas (3,7) **22.50**
- Hindefilet met Sauternes-saus, pompoenpuree met gekonfijte citroen, pijnboompitten en pastinaakchips (7) **33.00**

KOUDE VOORGERECHTEN

- Hinde tartaar, granny smith, walnoten en zwarte truffels, zandkoekje met parmezaanse kaas (1,5,7,8) **26.50**
- Huisgerookte zalm, focaccia met grijze garnalen en tapenade, Bloody Mary-gazpacho (1,4,9) **26.50**
- Huisgemaakte eendenlever, chutney van aardperen, citrusvruchten en gember (1,8) **26.00**

WARME VOORGERECHTEN

- Grote Huisgemaakte orvalkaaskroket, salade, geplette Plates de Florenville (aardappelen) met gekonfijt spek (1,3,5,7) **16.00**
- Pompoensoep met schaaldieren, boerenbrood met knoflook (1,2,4,7,9,14) **19.50**
- Gevogelte kroket, salade, huisgemaakte ketchup **1stuk 8.00/ 2 stuks 15.50/3stuks 21.00**
- Grijze garnalenkroket (garnalen van de Noordzee), Salade, wakamé en sojascheuten (1,2,3,4,5,6,7) **1 stuk 10.00/2 stuks 19.50/ 3 stuks 27.00**
- Kikkerbilden gesauteerd in lookboter (1,7) **20.50**
- Emulsie van Plates de Florenville (aardappelen) en gebakken eendenlever, vleesjus met truffel, hamcrumble G.Blaise met parmezaan (1,3,5,7) **28.00**
- Geflambeerde scampi's, risotto met bospaddestoelen, bruine jus op smaak gebracht met rode Kampot-peper (2,4,7) **18.50**
- Ravioli gevuld met eendenlever gekonfijte pompoen en romige kippenbouillon (1,3,7) **20.50**

PASTA EN SALADES

- Spaghetti bolognaise (1,3) 14.50
- Fettuccine met Sint-Jakobsschelpen en gebakken scampi's, prei en kerriecrème (1,2,3,4,7) 24.50
- Salade Florentine (gekonfijte eend, foie gras, gerookte eendenborst, aardappelen) (1,7,8,10) 25.00

VEGETARISCHE SCHOTELS V

- Carpaccio van vegan-gerookte zalm, gazpacho Bloody Mary (1,9) 21.00
- Orvalkaaskroket, Plates de Florenville (aardappelen) met kruiden (1,3,7) 16.00
- Ravioli met pompoen/ricotta, romige bouillon met basilicum (1,3,7) 21.00
- Parmentier van plantaardig vlees met champignons, jus met Orval-bier (1,3,6,7) 23.00

BRASSERIE

- Huisgemaakte balletjes in tomatensaus (1,3) 15.00
- Floriflette : Orvalkaas, spek, uien, aardappelen, room (7) 15.50
- Filet américain préparé, door u bereid, frietjes en salade (3,5,6,10) 20.50
- Grote Huisgemaakte orvalkaaskroket en huisgemaakte boerenham, frietjes en salade (1,2,3,5,7) 23.00
- Krokante varkenspoot met gribichesaus, frietjes, salade (1,3,6,7,10) 19.50
- Tomaat garnaal (grijze noordezeegarnalen) met frietjes, salade (2stuks) (2,3,5,10) 23.50
- Trio van kroketten (gevogelte, garnalen, Orval kaas), salade (1,3,6,7,10) 22.50

VIS

- Geflambeerde scampi's , risotto met bospaddenstoelen, bruine jus met rode Kampot-peper (2,4,7) 25.50
- Zeeduivel ravioli met rode kerriesaus (1,2,4,7,9) 25.50
- Gebakken koolvisrug, gestoofde witlof, rode uienpickles, amandelschilfers en kalfsaus met zoete specerijen, pommes Anna (1,4,7,8) 28.50
- Kreeft gebraden met tijm, opgeklopte boter met Sancerre +/- 500gr (1,2,6,7) **prijz van de dag**

VLEES

RUNDSVLEES gebakken op de JOSPER GRILL

- Pavé origine Gaume 25.00
- Entrecôte " 29.00
- Gerijpte Ierse Contrefilet, enkel bleu of saignant gebakken 36.00
- Ierse Côte de boeuf gemarineerd met Jack-Daniels Huisgemaakte BBQ-saus 1 pers +/- 450 gr (6,9,10) 33.00

Huisgemaakte sauzen : groene peper (7,9), Roquefort (7), champignons (7), Orval kaascrème, beurre maître d'hôtel (7), béarnaise (3,7)

- Varkenshaasje van de boerderij op lage temperatuur gegaard, lichtjes gerookt gegratineerd met Orvalkaas (3,7) 22.50

- Geflambeerde kalfsniertjes met Arduenna Gin,
gekonfijte rode uien en cantharellen (1,3,7) **27.50**

WILD

- Wildgehacktballetjes, jagersaus met Orval-bier
(spekjes, uien, champignons, rozijnen), frietjes (1,3,7) **20.50**
- Bladerdeeggebakje met fazant en kalfzwezeriken met morieltjes (1,7,9) **35.00**
- Hindefilet met Sauternes-saus, pompoenpuree met gekonfijte citroen,
pijnboompitten en pastinaakchips (7) (1,7) **33.00**
- Ree-parmentier Grand Veneur, cromesquis van selder met specerijen (1,3,7,9) **25.00**

Alle gerechten worden geserveerd met :
frietjes(7), aardappelkroketten (1,3,7),
gratin dauphinois (7), aardappel uit de oven (7)

Supplement frietjes, kroketten, ovenaardappel	3.00
Supplement gratin dauphinois	5.00
Supplement saus	4.00

KINDERGERECHTEN tot 12 jaar

- Spaghetti bolognese, 1 bolletje ijs naar keuze (1, 3,7) **9.50**
- Huisgemaakte gehaktbal met tomatensaus, frietjes,
1 bolletje ijs naar keuze (1, 3,7) **9.50**
- Kip supreme in roomsaus, frietjes, 1 bolletje ijs naar keuze (7) **10.00**
Bolletje ijs naar keuze is gratis

DESSERTEN

- Brésilienne Mokka, slagroom, caramel (1,3,7,8) **9.50**
- Dame Blanche Vanille, slagroom, warme chocolade (1,3,7,8) **9.50**
- Ijscoupe van witte chocolade,
Brownies met pecannoten, hazelnoten crème(1,3,7,8) **10.00**
- Ijscoupe van roomijs of sorbet ijs naar keuze **3.50/bol**
- Roomijs : Vanille, zwarte chocolade, Mokka (1,3,7,8)
- Sorbet : Citroen, Framboos, Passievrucht
- Supplement slagroom (7) **0.50**
- Supplement warme chocolade **0.70**
- Zwarte chocolademousse en koekjes met groene Matcha thee(1,3,7,8) **9.50**
- Huisgemaakte tiramisu met speculaas (1,3,7) **10.00**
- Lauwarme wafel, compote van peren en vijgen, amandelmelkijs (1,3,7) **10.00**
- Knapperige vingerkoekjes op zwartewoudmanier, wit chocolade-ijs (1,3,7,8) **10.00**
- Gekarameliseerde Normandische pannenkoek,
geflambeerd met Calvados, vanille ijs (1,3,7) **12.00**
- Verwen bordje koffie/thee **12.00**
- Verwen bordje met Champagne **18.00**
- Kaasplankje (1,7,8) **11.00**

Koffie

▪ Koffie, déca, espresso	3.00
▪ Dubbele espresso	3.85
▪ Cappuccino chantilly / cappuccino italien	3.50 / 3.85
▪ Latte macchiato	3.85
▪ Irish Coffee	10.00
▪ French Coffee	10.00
▪ Italian Coffee	10.00
▪ Bailey's Coffee	10.00

Thee

▪ Rode vruchten, Linde, Munt, Groen, Zwart, Verbena, Kruidenthee, Kamille, Jasmijn	3.00
--	------

Sterke drank puur of met ijs

▪ Whisky : Johnny walker, J&B, Four Roses, Jameson	8.00
▪ Whisky : Chivas Regal 12, Jack Daniel's	8.00
▪ Rum : Bacardi, Bacardi Ambré, Havana Club, Havana Club Ambré	8.00
▪ Vodka Absolut blanche, Gin Gordon's	7.00
▪ Vermouth : Martini blanc, rouge, dry	7.00
▪ Vins : kir vin blanc, porto rouge, porto blanc, pineau des Charentes	7.50
▪ Gancia, Campari, Picon, Suze, Batida coco, Pisang, Get 27, Ricard	7.00
▪ Surplus frisdrank	2.00

Gin

▪ Gin Arduenna (belgië, bastogne, 100% biologisch) aroma van vlierbloesem, mirabelle	13.00
▪ Gin Lady Barbes (belgië) : bloemenjenever, damastroos en jeneverbes	13.00
▪ Gin Jinzu (Japanse geïnspireerd) : aroma yuzu, kersbloesem, sake	13.00
▪ LIËGin summer fruits : basilicum, aardbeien (alcoholvrij)	13.00
▪ Gin Sir Chill Black Edition (belgië) : vanille, tabak	13.00
▪ Gin Hendrick's (Schotland) : aroma van rozen, komkommer	13.00

Gin ZONDER alcohol

▪ LIËGin organic virgin original :	11.00
▪ Gin Arduenna : frambozen, den, bergamot, vlierbes	11.00

Bubbels

▪ Fles huischampagne	61.00
▪ Coupe huischampagne	12.00
▪ Kir Royal	12.00
▪ Fles Cava	39.00
▪ Coupe cava	7.00
▪ Fles Cava (alcoholvrij)	39.00

▪ Coupe cava (alcoholvrij)	7.00
----------------------------	------

Cocktails

▪ Cocktail van het huis : Paradise	9.00
▪ Le Florentin : witte wijn, cassis, gin, cointreau	9.00
▪ Americano. gin, droge martini, campari	10.00
▪ Spritz	9.50
▪ Spritz break : frambozensiroop, apéro, cava, fruitsap	10.00
▪ Pina Colada : ananassap, witte rum, batida coco	9.50
▪ Cosmopolitan : vodka, cranberrysap, cointreau, citroensap	9.50
▪ Tropic : witte rum, ananassap, appelsiensap, grenadine, citroensap	10.00
▪ Gin Fizz : bruiswater, gin, citroensap, rietsuiker	9.50
▪ Piscine de rose : wijnstok perzikcrème, roze wijn	9.00
▪ Lemon Spritz : limoncello, water van Villée, bruiswater, cava	10.00
▪ Mojito : rum, citroensap, soda, verse munt, rietsuiker	9.50
▪ Bloody Mary : vodka, tomatensap, citroensap, saus worcestershire	9.50
▪ Whisky Sour : Bourbon, pulco, rietsuiker, spuitwater	11.00
▪ Cuba libre : bruine rum, pulco limoen, Cola	10.00
▪ Espresso Martini : Vodka, koffielikeur, espresso, rietsuiker	10.00

Cocktails zonder alcohol (MOCKTAILS)

▪ Bitter met vers geperst appelsiensap	7.00
▪ Pisang orange	7.00
▪ Pina Con Nada : ananassap, citroensap, mojitosiroop	8.00
▪ Sunrise : Gin organic virgin, aardbeisiroop, limonsap, vers geperst appelsiensap	9.00
▪ Bonbon : frambozensiroop, appelsap, schweppes bitter lemon	8.00
▪ American zero : Gin organic virgin, bitter, martini vibrante	9.00
▪ Virgin Spritz: Martini vibrante, soda, cava 0.00%	9.00
▪ Fresh Pool : limoensap, rietsuiker, rosé wijn 0.00%, feve mediteran	9.00
▪ La timide : violette siroop, limoensap, witte wijn 0.00%	9.00
▪ Virgin Mojito : limoen, Sprite, verse munt, rietsuiker	8.50
▪ Green detox : appelsap, limoensap, komkommer, honing, spuitwater	9.00
▪ Sunset color : ananassap, appelsap, limoensap, grenadine	8.50

Huiswijnen met of zonder alcohol

- Raadpleeg onze wijnkaart

Dranken

▪ Plat water : 25cl/50cl/1l.	2.50/4.50/8.50
▪ Bruiswater : 25cl/50cl/1l.	2.50/4.50/8.50
▪ San Pellegrino	5.00
▪ Coca cola, light, zéro, Sprite, Fanta	3.00
▪ Schweppes tonic, agrum, soda, Fuze Tea	3.00

- *Vers fruitsap* **4.50**
- *Looza fruitsappen : sinaasappel, appel, appelkers, tomaat, ananas* **3.00**

Bieren

- *Jupiler van het vat : 25cl/33cl* **3.00/3.90**
- *Carlsberg, Hoegaarden, Hoegaarden rosé* **3.50**
- *Triple karmeliet, Duvel* **5.00**
- *Kasteel rood* **5.00**
- *Leffe (blond)* **4.00**
- *Rochehaut triple- bruin* **5.50**



Onze TRAPPISTEN BIEREN

- *Orval, Rochefort 8°, Tripel Westmalle* **5.00**
- *Chimay wit 8°, Chimay rood 7°, Chimay blauw 9°* **5.00**

Onze bieren ZONDER alcohol

- *Clausthaler* **3.50**
- *Carlsberg 0.00%* **3.50**
- *Kasteel rood 0.00%* **5.00**

Alle prijzen zijn inclusief BTW