

Apéritifs

Cocktail du jour	8.00€
Apéritif maison	5.50 €
Vin blanc moelleux	5.50 €
Martini rouge ou blanc	4.00 €
Gancia	4.00 €
Kir	4.00 €
Pineau	4.00 €
Porto rouge ou blanc	4.00 €
Sherry	4.00 €
Campari	4.00 €
Campari Orange ou Soda	5.50 €
Pastis	4.00 €
Picon Vin blanc	5.00 €
Pisang orange	4.50 €
Batida orange	4.50 €
Coupe de caba	5.50 €
Le verre de vin maison	3.50 €
Champagne (consultez la carte des vins)	

Sans Alcool

Maison	4.50 €
Appletiser	4.50 €

Digestif

Amaretto	5.00 €
Genièvre	4.00 €
Johnnie Walker	6.00 €
J&B	6.00 €
Jack Daniel's	8.00 €
Cognac, Armagnac, Calvados	6.00 €
Gin	6.00 €
Vodka, Tequila, Grappa	6.00 €
Sambuca	6.00 €
Rhum blanc ou brun	6.00 €
Elixir de Spa	6.00 €
Cointreau	6.00 €
Grand Marnier	6.00 €
Mandarine Napoléon	6.00 €
Bailey's	6.00 €

Bières au Fût

Jupiler	25cl	2.40 €
Jupiler	33cl	3.00 €
Saint-feuillien Blonde	25cl	3.60 €
Saint-feuillien Blonde	33cl	4.50 €
Saint-feuillien Brune	25cl	3.60 €
Saint-feuillien Brune	33cl	4.50 €
Saint-feuillien fruits des bois (en saison)	25cl	3.60 €
Saint-feuillien fruits des bois (en saison)	33cl	4.50 €

Accompagnements

Mix froid : olive, fromage, charcuterie	6.00 €
Mini frite 2 sauces	4.00 €
Mix chaud	8.00 €
Wings (6 pièces) chili sauce	8.00 €

Bières en Bouteille

Jupiler 00	25cl	2.00 €
Rodenbach	25cl	2.80 €
Carlsbeg	25cl	2.80 €
Lindemans Gueuze lambic	25cl	2.80 €
Lindemans Framboise, Cerise, Pêcheuse	25cl	3.80 €
Lindemans Framboise, Cerise, Pêcheuse	37.50cl	5.20 €
Ciney Blonde ou Brune	25cl	3.20 €
Saint-feuillien Grand Cru	33cl	4.40 €
Saint-feuillien Belgian IPA ou Saison	33cl	4.20 €
Saint-feuillien Blanche bio	25cl	3.80 €
Saint-feuillien fruits des bois	25cl	3.80 €
Saint-feuillien Quadruple	33cl	4.40 €
Triple karmeliet	33cl	4.20 €
Chimay Bleue, Blanc, Rouge	33cl	4.20 €
Valdieu blonde ou brune	33cl	4.20 €
Kwak	33cl	4.20 €
Orval	33cl	6.20 €
Leffe Brune ou blonde	33cl	4.20 €
Scotch Gordon	33cl	4.20 €
Rochefort 8° ou 10°	33cl	4.20 €

Eaux & Boissons Rafraîchissantes

1/2 Spa Reine ou Marie Henriette	3.50 €
Spa Reine ou Gazeux	2.20 €
Cécémel froid	2.60 €
Coca-Cola	2.40 €
Coca-Cola Zéro	2.40 €
Nordic tonic	2.40 €
Nordic agrumes	2.40 €
Nordic gingembre	2.40 €
Fuze tea Pétillant, Pêche ou Green	2.40 €
Liégeois	2.40 €

Jus de Fruits

Jus d'orange ou citron frais	4.00 €
Jus d'orange, Ananas, Pamplémousse	2.40 €

Minute Maid

Pomme, Multivitamines, Pomme-cerise, Tomate	2.40 €
---	--------

Boissons Chaudes

Thés et Infusions	2.40 €
Espresso	2.40 €
Grand espresso	2.40 €
Cappuccino chantilly	3.00 €
Cécémel chaud	2.60 €
Cécémel chaud chantilly	3.20 €
Cécémel chaud (Bailey's et chantilly)	6.50 €
Vin chaud	3.50 €

Les Crêpes

Pannenkoeken - The Pancakes

Au sucre	5.00 €
A la chantilly	6.00 €
A la confiture	5.50 €
Mikado (glace vanille, chocolat chaud et chantilly)	8.00 €

Les Gaufres Chaudes

De Wafels - The Waffles

Au sucre	5.50 €
A la chantilly	6.50 €
Aux fraises (en saison)	8.50 €
Mikado (glace vanille, chocolat chaud et chantilly)	8.50 €

Les Glaces & Desserts

Ijs & Desserts – Ice Cream & Desserts

Coupe junior	3.00 €
Fraise melba (en saison)	7.50 €
Coupe Geronstère (panaché de glaces & fruits frais)	8.50 €
La dame blanche	6.50 €
La Brésilienne	6.50 €
Le café liégeois	7.50 €
Le nougat glacé	8.00 €
Le bacherin royal	8.00 €
La tarte « Tatin » et sa glace à la cannelle	9.00 €
Les profiteroles au chocolat	9.00 €
La crème brûlée	7.00 €
Le sabayon (2 couverts)	16.00 €
La mousse au chocolat du chef	7.00 €
Les fromages	9.50 €

Petite Restauration

Les Potages

Soepen - Soups

Crème du jour, pain, beurre	7.00 €
Creme van de dag, Brood, Boter – Day Cream, Bread, Butter	
Soupe de poissons & ses accompagnements	12.00 €
Vissoep & zijn Bijgerechten - Fish Soup & its Accompaniments	

Les Toasts & Leurs Crudités

Toast en Rauwe Groenten - Toast and Raw Vegetables

Croque-Monsieur	10.00 €
Ham, Kaas - Ham, Cheese	
Croque Hawaï	11.00 €
Ham, Kaas, Ananas - Ham, Cheese, Pineapple	
Croque Boum-Boum	13.00 €
Ham, Kaas & Bolognese Saus - Ham, Cheese & Bolognese Sauce	
Croque Madame	15.00 €
Ham, Kaas & Ei - Ham, Cheese & Egg	

Nos Salades

Salade Géronstère (scampis poilés, mozzarella, pesto)	17.00 €
Scampi, Mozzarella & Pesto – Scampi, Mozzarella & Pesto	
Frisée aux lardons	16.00 €
Friseesalade met Spek - Salad with bacon	
Salade César	16.00 €
Salade orientale (merguez, fêta, concombres, oignons & olives)	16.00 €
Merguez, Feta, Konkommers, Uien & Olijven - Merguez, Feta, Cucumbers, Onions & Olives	
Salade du pêcheur	18.00 €
Visserssalade – Fisherman's Salad	
Salade calamar frit sauce tartare maison	16.00 €
Gebakken Inktvis met Huisgemaakte Tartarsaus - Fried Squid Salad with House Tartar Saus	
Salade végétarienne	12.00 €
Vegetarische Salade - Vegetarian Salad	

Les omelettes

Omeletten - Omelets

Omelette au jambon 11.00 €

Omelet met Ham - Omelet with Ham

Omelette « Geronstère » (fromage, jambon, champignons, tomates & oignons) 14.00 €

Kaas, Ham, Champignons, Tomaten & Uien - Cheese, Ham, Mushrooms, Tomatoes & Onions

Accompagnées de pain & crudités

Supplément frite mayo 2.00 €

Geserveerd met Brood & Rauwe Groenten

Mayonnaise Frietjes Supplement - Served with Bread & Raw Vegetables

Mayonnaise Fries Supplement

Les Plats Froids

Koude Gerechten - Cold Dishes

Tomates crevettes, frites 20.00 €

Tomaten, Garnalen, Friet - Tomatoes, Shrimps, Fries

Américain maison, frites 20.00 €

Amerikaanse Huisgemaakte Frietjes - American Homemade Fries

Saumon fumé, crudités & toasts 16.00 €

Gerookte Zalm, Rauwe Groenten & Toast - Smoked Salmon, Raw Vegetables & Toast

Tomates mozzarella 13.00 €

Assiette ardennaise (charcuterie) 16.00 €

Ardense Schotel met: Ham, Worst, Salami,... - Ardennes Dish with: Ham, Sausage, Salami, ...

Plats chauds

Warme Gerechten – Hot Meals

Les boulettes à la Liégeoise	16.00 €
Gehaktballetjes Jager Saus - Meatball Hunter Sauce	
La bouchée à la reine	16.00 €
Vol-au-Vent	
La truite Meunière	16.00 €
Forel « Meunière » - Trout « Meunière »	
Le duo de croquettes du moment	16.00 €
2 Kroketten van Het Dag - 2 Croquette of the Day	
Steak grillé & salade	22.00 €
Gegrilde Steak & Salade - Grilled Steak & Salad	
Accompagnés de frites ou pain & mayonnaise	
With french fries or bread & mayonnase, Met frietjes om brood & mayonaise	

Les pâtes

Pasta

Bolognaise	14.00 €
Bolognese	
Arrabiata	16.00 €
Scampis (huile d'olive, basilic, ail)	20.00 €
Olijfolie, Basilicum & Knoflook - Olive oil, Basil & Garlic	
Carbonara à la Française	16.00 €
Room, Spek & Ei - Cream, Bacon & Egg	

Source de la Géronstère

Restauration
pour les gourmets

Les Entrées Froides

Koude Voorgerechten - Cold Starters

Le carpaccio de bœuf	14.00 €
Rundercarpaccio - Beef Carpaccio	
Le saumon fumé et ses toasts	16.00 €
Gerookte Zalm & Toast - Smoked Salmon & Toast	
Tomate mozzarella	12.00 €
Les 6 huîtres	16.00 €
6 Oesters - 6 Oysters	

Les Entrées Chaudes

Hete Voorgerechten - Hot Starters

Les scampis à la diable (6 pièces)	16.00 €
Duivelsaus Scampi - Devil Sauce Scampi	
Les gambas grillées aux 2 sauces (6 pièces)	18.00 €
Gegrilde Gambas met 2 Sauzen - Roosters Scampi with 2 Sauces	
Les escargots beurre ail (6 pièces)	14.00 €
Escargots met Look - Snails with Garlic	
Les cuisses de grenouilles crème ail (6 pièces)	16.00 €
Kikkerbilletjes met Look & Room - Frog Legs with Garlic & Cream Sauce	
La frisée aux lardons	16.00 €
Friseesalade met Spekreepjes - Frisee Salad with Lardoons	
Le homard grillé (2 couverts)	18.00 €/pers.
Gegrilde Kreeft (Voor 2) - Grilled Lobster (For 2)	
Le duo de croquettes du moment	14.00 €
2 Kroketten van het Dag - 2 Croquette of the Day	

Les Grillades au Feu de Bois

Gegrild Boven Een Houtvuur - Grilled Over a Wood Fire

L'entrecôte (Eifel 300 gr.) Rib Biefstuk	24.00 €
La côte à l'os (Simmental 700 gr.) T-Bone Steak	34.00 €
La brochette de bœuf (250 gr.) Rundvlees Spies - Beef Skewer	21.00 €
Le mixed grill (bœuf, agneau, ribs, cochon & merguez) (+/- 500 gr.) Rundsvlees, Lam, Ribben, Varken & Merguez - Beef, Lamb, Ribs, Pig & Merguez	24.00 €
La pièce de bœuf (250 gr.) Het Stuk Rundvlees - The Piece of Beef	22.00 €
Le gigôt d'agneau sauce aux herbes Lamsbout met Kruidensaus - Leg of Lamb with Herb Sauce	22.00 €
Le homard grillé aux 2 sauces Gegrilde Kreeft met 2 Sauzen - Grilled Lobster with 2 Sauces	38.00 €
Ribs marinés Gemarineerde Ribben - Marinated Ribs	20.00 €

Nos Sauces:

Supplément 3.00 €

Sauce béarnaise

Sauce aux 2 poivres

Sauce aux champignons

Sauce Géronstère (crème, ail, champignons, tomates, basilic)

Sauce moutarde à l'ancienne

Les 3 sauces froides

Beurre d'ail

Les Spécialités du Chef

Specialiteiten van de Chef - The Chef's Specialties

Le jambonneau sauce moutarde à l'ancienne	21.00 €
Ouderwestse Mosterdham - Shoulder Ham with Old Fashioned Mustard	
Les rognons de veau à la Liégeoise	24.00 €
Kalfsnieren Uit Luik - Veal Kidneys from Liege	
La couronne d'agneau au thym (8 côtes) (500 gr.)	28.00 €
Lamskroon met Tijm - Crown of Lamb with Thyme	
Le coquelet sauce estragon crème	21.00 €
Crème Dragon Haan - Cockerel Tarragon Cream	
Tartare non préparé	22.00 €
Tartar Steak - Raw Beef Tartare	
Surf & Turf (viande et crustacés) (2 couverts)	36.00 €/pers.
Vlees en Schaaldierenmeats (Voor 2) - Meats and Shellfish (For 2)	

Les Poissons

Vissen - Fishes

La truite meunière	16.00 €
Forel « Meunière » - Trout « Meunière »	
Le filet de saumon béarnaise	22.00 €
Zalmfilet Bearnaise - Salmon Filet Bearnaise	
L'arrivage du jour	Prix du jour
Aankomst van de Dag - Catch of the Day	

Nos accompagnements:

Pommes frites	Compris
Pommes cendrées	Compris
Croquettes	Compris
Gratin dauphinois	Supplément 2.50 €

Le Coin des Enfants

Kinderhoek - Children's Corner

Steak de bœuf, compote, frites & coupe de glace junior 12.00 €

Biefstuk, Compote, Friet & Ijs - Beef Steak, Compote,
Fries & Ice Cream

Boulette, compote, frites & coupe de glace junior 12.00 €

Knoedel, Compote, Friet & Ijs - Meatball, Compote, Fries & Ice Cream

Pâte enfant, coupe de glace junior 12.00 €

Macaroni & Ijs - Macaroni & Ice Cream

Les Desserts

La dame blanche	6.50 €
La Brésilienne	6.50 €
Le café Liégeois	7.50 €
Le nougat glacé	8.00 €
Le vacherin royal	8.00 €
La tarte « Tatin » et sa glace à la cannelle	9.00 €
Les profiteroles au chocolat	9.00 €
La crème brûlée	7.00 €
Le sabayon (2 couverts)	16.00 €
La mousse au chocolat du chef	7.00 €
Les fromages	9.50 €

Boissons Chaudes

Thés et infusions	2.40 €
Espresso	2.40 €
Grand espresso	2.40 €
Espresso cappuccino (chantilly)	3.00 €
Café ardennais (Elixir de Spa et chantilly)	6.50 €
Irish coffee (Whisky et chantilly)	6.50 €
French coffee (Grand Marnier et chantilly)	6.50 €
Italiano coffee (Grappa et chantilly)	6.50 €
Jamaïcain coffee (Rhum brun et chantilly)	6.50 €
Café normand (Calvados et chantilly)	6.50 €
Russian coffee (Vodka et chantilly)	6.50 €
American coffee (Jack Daniels et chantilly)	6.50 €

Les Eaux de Vie

Framboise	8.00 €
Eau de villée	8.00 €
Poire	8.00 €

Les Digestifs

Amaretto	5.00 €
Genièvre	4.00 €
Johnnie Walker	6.00 €
J&B	6.00 €
Jack Daniel's	8.00 €
Cognac, Armagnac, Calvados	6.00 €
Vodka, Tequila, Grappa	6.00 €
Sambuca	6.00 €
Rhum blanc ou brun	6.00 €
Elixir de Spa	6.00 €
Cointreau	6.00 €
Grand Marnier	6.00 €
Mandarine Napoléon	6.00 €
Bailey's	6.00 €