

# La Source de la Géronstère

## Coin Brasserie (servi de 11h à 18h)

### Les Potages Soepen - Soups

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	11,00 €
Ham, Kaas - Ham, Cheese	
Croque Boum-Boum	15,00 €
Ham, Kaas, Bolognese Saus - Ham, Cheese, Bolognese Sauce	
Croque Madame	15,00 €
Ham, Kaas, Ei - Ham, Cheese, Egg	

### Les Salades

Salade Géronstère (scampis poêlés, mozzarella, pesto)	18,00 €
Scampi, Mozzarella, Pesto	
Frisée aux lardons	16,00 €
Friseesalade met Spek - Salad with bacon	
Salade César	16,00 €
Salade orientale (merguez, feta, concombre, oignons, olives)	16,00 €
Merguez, Feta, Konkommers, Uien, Olijven Merguez, Feta, Cucumbers, Onions, Olives	
Salade calamar frit, sauce tartare maison	16,00 €
Gebakken Inktvis met Huisgemaakte Tartarsaus Fried Squid Salad with Homemade Tartar Sauce	
Salade végétarienne	14,00 €
Vegetarische Salade - Vegetarian Salad	

### Les Omelettes Omeletten - Omelets

*Accompagnées de pain & crudités  
Geserveerd met Brood & Rauwe Groenten  
Served with Bread & Raw Vegetables*

Omelette au jambon	11,00 €
Omelet met Ham - Omelet with Ham	
Omelette « Géronstère »	14,00 €
Fromage, jambon, champignons, tomates, oignons Kaas, Ham, Champignons, Tomaten, Uien Cheese, Ham, Mushrooms, Tomatoes, Onions	
Supplément frites mayo	2,00 €
Mayonnaise Frieten Supplement - Mayonnaise Fries Supplement	

### Les Plats Froids

#### Koude Gerechten - Cold Dishes

Tomates crevettes, frites (en saison)	22,00 €
Tomaten, Garnalen, Frieten - Tomatoes, Shrimps, Fries	
Américain maison, frites	22,00 €
Amerikaanse Huisgemaakte Frieten - Homemade American Fries	
Saumon fumé, crudités & toasts	16,00 €
Gerookte Zalm, Rauwe Groenten & Toast Smoked Salmon, Raw Vegetables & Toast	
Assiette ardennaise (charcuterie)	17,00 €
Ardense Schotel met: Ham, Worst, Salami, ... Ardennes Dish with: Ham, Sausage, Salami, ...	

### Plats chauds Warme Gerechten - Hot Meals

*Accompagnés de frites ou pain & mayonnaise  
With french fries or bread & mayonnaise - Met frieten om brood & mayonaise*

Les boulettes à la Liégeoise	17,00 €
Gehaktballietjes Jager Saus - Meatball Hunter Sauce	
La bouchée à la reine	17,00 €
Vol-au-Vent	
La truite Meunière	17,00 €
Forel « Meunière » - Trout « Meunière »	
<b>Les Pâtes Pasta</b>	
Bolognaise	14,00 €
Bolognese	
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	

### Au resto pour les gourmets

#### Les Potages Soepen - Soups

Soupe de poissons & ses accompagnements	12,00 €
Vissoep & zijn Bijgerechten - Fish Soup & side dishes	
Cappuccino potiron	7,00 €

#### Les Entrées Froides

##### Koude Voorgerechten - Cold Starters

Le carpaccio de bœuf ou de biche	16,00 €
Rundercarpaccio - Beef Carpaccio	
Le saumon fumé et ses toasts	16,00 €
Gerookte Zalm, Toast - Smoked Salmon, Toast	
Le foie gras confit et pain brioché	18,00 €
Le pâté de gibier	14,00 €
Les 6 huîtres	16,00 €
6 Oesters - 6 Oysters	

#### Les Entrées Chaudes

##### Hete Voorgerechten - Hot Starters

Les scampis à la diable ou crème ail (6 pièces)	16,00 €
Duivelsaus Scampis - 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)	16,00 €
Escargots met Look - Snails with Garlic	
La frisée aux lardons	16,00 €
Friseesalade met Spekreepjes - Frisee Salad with Bacon	
Le homard grillé (2 couverts)	20,00 €/pers.
Gegrilde Kreeft (voor 2) - Grilled Lobster (for 2)	
Le duo de croquettes du moment	2pcs 14,00 €
2 Kroketten van het Dag - 2 Croquettes of the Day	
	3pcs 21,00 €

### Les Grillades au Feu de Bois

#### Gegrild Boven Een Houtvuur - Grilling Over a Wood Fire

L'entrecôte (Eifel 300 g) - Rib Biefstuk	24,00 €
La côte à l'os (Simmental 700 g) - ou de biche	34,00 €
La brochette de bœuf (250 g.)	22,00 €
Rundvlees Spies - Beef Skewer	
Le mixed grill (bœuf, agneau, ribs, cochon, merguez)	24,00 €
Rundsvlees, Lam, Ribben, Varken, Merguez - Beef, Lamb, Ribs, Pig, Merguez	
La pièce de bœuf - ou de cerf	22,00 €
Het Stuk Rundvlees - The Piece of Beef	
Le gigot d'agneau	22,00 €
Lamsbout - Leg of Lamb	
Le homard grillé aux 2 sauces	43,00 €
Gegrilde Kreeft met 2 Sauzen - Grilled Lobster with 2 Sauces	
Ribs marinés - Gemarineerde Ribben - Marinated Ribs	22,00 €
Nos Sauces	supplément 3,00 €
Sauce béarnaise                      Sauce aux 2 poivres	
Sauce aux champignons            Sauce moutarde à l'ancienne	
Les 3 sauces froides                Beurre d'ail	
Sauce Géronstère (crème, ail, champignons, tomates, basilic)	
Forestière (champignons des bois, baby poire, airelles)	suppl. 4,00 €

### Les Spécialités du Chef

#### Specialiteiten van de Chef - The Chef's Specialties

Le jambonneau sauce moutarde à l'ancienne	24,00 €
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 (8 côtes) (500 g.)	28,00 €
Lamskroon - Crown of Lamb	
Le coquelet sauce estragon crème	23,00 €
Creme Dragon Haan - Cockerel Tarragon Cream	
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	17,00 €
Forel « Meunière » - Trout « Meunière »	
Le filet de saumon béarnaise	22,00 €
Zalmfilet Bearnaise - Salmon Filet Bearnaise	

### Nos Accompagnements

Pommes frites - Pommes cendrées - Croquettes	compris
Gratin dauphinois	supplément 3,00 €

### Le Coin des Enfants

#### Kinderhoek - Children's Corner

Steak de bœuf, compote, frites & coupe de glace junior	12,00 €
Biefstuk, Compote, Frieten & ijs - Beef Steak, Compote, Fries & Ice Cream	
Boulette, compote, frites & coupe de glace junior	12,00 €
Knoedel, Compote, Frieten & ijs - Meatball, Compote, Fries & Ice Cream	
Pâtes enfant & coupe de glace junior	12,00 €
Macaroni & ijs - Macaroni & Ice Cream	

### Les Glaces & Desserts

#### Ijs & Desserts - Ice Cream & Desserts

Coupe junior	3,00 €
Fraise melba (en saison)	8,50 €
Coupe Géronstère (panaché de glaces, fruits frais)	8,50 €
La dame blanche	7,00 €
La Brésilienne	7,00 €
Le café liégeois	8,50 €
Le nougat glacé	8,50 €
La tarte « Tatin » et sa glace à la cannelle	9,00 €
Les profiteroles au chocolat	9,00 €
La crème brûlée	8,00 €
Le sabayon (2 couverts)	16,00 €
La mousse au chocolat du chef	7,50 €
Les fromages	9,50 €

### 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 Wafels - 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 €

### 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)	7,00 €
Irish coffee (Whisky et chantilly)	7,00 €
French coffee (Grand Marnier et chantilly)	7,00 €
Italiano coffee (Grappa et chantilly)	7,00 €
Jamaïcain coffee (Rhum brun et chantilly)	7,00 €
Café normand (Calvados et chantilly)	7,00 €
Russian coffee (Vodka et chantilly)	7,00 €
American coffee (Jack Daniels et chantilly)	7,00 €

### Les Eaux de Vie

Framboise	8,00 €	Poire	8,00 €
Eau de Villée	8,00 €		

### Les Digestifs

Amaretto	5,00 €	Grappa	6,00 €
Genièvre	4,00 €	Sambuca	6,00 €
Johnnie Walker	6,00 €	Rhum blanc	6,00 €
J&B	6,00 €	Rhum brun	6,00 €
Jack Daniel's	8,00 €	Elixir de Spa	6,00 €
Cognac	6,00 €	Cointreau	6,00 €
Armagnac	6,00 €	Grand Marnier	6,00 €
Calvados	6,00 €	Bailey's	6,00 €
Vodka	6,00 €	Mandarine Napoléon	6,00 €
Tequila	6,00 €		