

# Brasserie

HERTOGENWALD

*Le partage ça se cuisine au quotidien*

## Notre cartel/ Unsere Speisekarte

### En attendant/ Vorab

Petit pot de beurre à l'ail et ses pains grillés.....3,50€  
*Kleines Knoblauchbuttertöpfchen und geröstete Brotscheiben*

Plateau de mise en bouche (sélection du moment)/pers.....7,50€  
*Tapas Platte (saisonal)*

### Les potages/ Suppen

Potage du moment et sa garniture (n'hésitez pas à demander) .....7,50€  
*Suppe der Saison mit Beilage (Fragen Sie gerne nach.)*

Soupe de poisson a la Bretonne, rouille et croûtons .....9,50€  
*Bretonische Fischsuppe, Sauce rouille, Croutons*

### Les entrées (+ frites ou pâtes, 4,00€ supplément) / Vorspeisen

Toast de Chèvre chaud au miel, thym et ail .....11,50€  
*Gratinierter Toast von Ziegenkäse an honig, thymian und knoblauch*

Saumon mariné et légèrement fumé par nos soins, raifort, radis aigre doux .....14,00€  
*Hausgebeizter, leicht geräucherter Lachs, Meerrettich, Radisschen süss-sauer mariniert*

Fantaisie de canard en trois textures, pomme et pain d'épice .....14,50€  
*Dreierlei von der Ente mit Apfel und Lebkuchen*

Croquettes de crevettes maison, carpaccio betteraves, mayonnaise wasabi ....14,50€  
*Hausgemachte Crevettenkrokette, Rote Bete Carpaccio, Wasabimayonaise*

Vitello tonato a notre façon en toute simplicité .....14.50€  
*Vitello tonato nach Art des Hauses*



# Brasserie

HERTOGENWALD

## Les plats/ Hauptspeisen

Steak de bœuf « BBB », légumes ou salade mixte, frites (+/- 200gr) .....22,00€

Médallions de « Black Angus », légumes ou salades, frites (+/- 200gr) .....26,50€

*Gemüse oder Salat, Fritten (+/- 300gr).....33,50€*

*(Sauce béarnaise, crème poivre vert cognac, champignons crème)*

*(Béarnaise, Pfeffer-Cognac-Sauce, Champignonsauce)*

Poisson du jour, et sa préparation au fil du temps ..... prix/jour

*Fisch nach Marktangebot, passend zur Jahreszeit zubereitet*

Bouchée de légumes aux herbes, sauce vierge ..... 12,50€

*Gemüse im Blätterteig, Kräuter, frische Soße*

Les tagliatelles aux lanières de légumes sautées (+ scampis ou volailles

4,50€) ..... 12,00€

*Gebratene Tagliatelle mit Gemüsestreifen (+ Scampis oder Hühnchen 4,50€)*

Spare-ribs mariné et préparés à la façon du chef, salades et frites, sauce

barbecue..... 16,50€

*Spareribs mariniert nach Art des Hauses, Salat, Fritten, BBQ-Soße*

Suprême de volaille « Polder » sur peau farcis aux fruits sec, dauphines et carottes,

agrumes..... 19.50€

*Geflügelbrust „Polder“ mit getrockneten Früchten gefüllt und auf der Haut gebraten, Pommes*

*Dauphine, Möhren mit zitrus*

**Pour les végétariens nous proposons des plats faits au jour le jour et sur demande!!N'hésitez pas à vous informer ;)**



# Brasserie

HERTOGENWALD

## **Pour les Petits jusqu'à 12 ans/ für die Kleinen bis 12 Jahre**

Pâte bolognaise .....	7,00€
Finger de poulet, frite, mayonnaise .....	8,50€
<i>Knusprige Chickenfinger, Fritten, Mayonnaise</i>	

## **Petite restauration/ kleine Gerichte**

Frites mayonnaise .....	3,50€
Finger de poulets croquants fait maison sauce aigre douce .....	7,00€
<i>Knusprige hausgemachte Chickenfinger, mit süß-saurer Soße</i>	
Croque-monsieur Hertogenwald (ganda et fromage affiné).....	8,00€
Herto-Cheese burger .....	6,50€
Pâte bolognaise et fromage râpé.....	10,50€
Pâtes façon carbonara du chef et fromage râpé.....	12,50€
Vol au vent de filet de poulet et ses frites .....	12,50€
<i>Hühnerpastetchen mit Fritten</i>	
Boulettes liégeoise et ses frites .....	12,50€
<i>Lütticher Bouletten mit Fritten</i>	
Salades mixtes croquantes vinaigrettes sésame (+ scampis ou poulet 4,50€).....	7,50€
<i>Gemischter Salat, knuspriges Gemüse, Sesamdressing (+ Scampis oder Hühnchen 4,50€)</i>	



# Brasserie

HERTOGENWALD

## Les desserts/ Nachspeisen

Dame blanches ou dames noires .....7,50€

Salade de fruits et son sorbet .....8,50€  
*Fruchtsalat mit saisonalem Sorbet*

Café gourmand et ses sucreries maison .....8,50€  
*Kaffee mit einer Variation hausgemachter Patisserie*

Moelleux au chocolat, fruits frais et glace vanille (12min).....9,50€  
*Butterweicher Schokoladenkuchen, frische Früchte und Vanilleeis*

Le sabayon au « Blanc de Blanc » glace vanille et amandes grillées ..... 10,50€  
*Sabayon\*Blanc de Blanc\* , Vanilleeis und gegrillten Mandeln*

Café glacé a notre façon .....8,50€  
*Eiskaffee nach Art des Hauses*

Cornet avec une boule au choix (glace vanille, chocolat, sorbet ; fraise, citron)...2,00€  
*Eishörnchen, Geschmack nach Wahl (Vanille, Schokolade, Sorbet; Erdbeere, Zitrone)*

Toutes nos glaces sont de production artisanale (ferme de Teuven : Gelato farm)  
Unser Eis kommt vom << Hof Teuven >> Gelato Farm)

**Si vous êtes allergique ou intolérant à certains produits, veuillez  
bien le signaler et nous ferons le nécessaire pour vous  
Satisfaire.**

*Wenn Sie Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, zögern  
Sie nicht, uns darauf aufmerksam zu machen. Wir werden unser  
Möglichstes tun, auf all Ihre Wünsche einzugehen. ☺*



# Brasserie

## Notre carte de vin/ Unsere Weinkarte

		Prix/verre	Prix/Bouteille
<b>Rouge</b>			
Français	Côtes du Ventoux	3,90€	23,00€
Italien	Cornado (Merlot)	3,90€	23,00€
Espagnole	Bocaroja (vin Patron)	3,50€	19,50€
Français	Queyret-Pouillac (bordeaux supérieur)	/	28,50€
Français	Château du Galoupet « cru classé » (Provence)	/	32,50€
Chili	Montgras antu ninquen (cabernet-sauvignon)	/	35,00€
Argentine	Bousquet Reserve (malbec bio!)	/	36,00€
Français	Pinot noir	/	28,00€
<b>Blanc</b>			
Français	Pinot blanc (litre)	3,90€	27,50€
Italien	Cornado (chardonnay)	3,90€	23,00€
Espagnole	Bocablanca (vin Patron)	3,50€	19,50€
Allemand	Rüdesheim Rosengarten (Riesling)	/	26,00€
Français	Haute cote de nuit (Bourgogne)	/	32,50€
<b>Rosé</b>			
Français	Laurent Miguel (vendange Nocturne) (Bourgogne)	3,90€	23,00€
Espagnole	Boca rosa (vin Patron)	3,50€	19,50€
<b>Mousseux</b>			
Français	Henri Leblanc (Brut)	5,50€	29,50€
Italien	Prosecco	5,00€	28,50€
<b>Moelleux</b>			
Français	Fleur de vigne	4,50€	27,00€
<b>Champagne</b>			
Français	Pessenet-legendre (Brut)	/	49,50€