



Castel 
de Pont-à-Lesse

BIJ HET APERITIEF (2 personen)

Regionale charcuterie

Met onder andere : Ardense ham, Ardense terrine, witte en zwarte worst...
(minimum 5 keuzes)

22.00€

Gemengd visbord

Met onder andere : Rilletes van zalm, calamar à la Romana, roze garnalen, accras van kabeljauw...

(volgens beschikbaarheid)

22.00€

DE VOORGERECHTEN

De klassieke rundscarpaccio

In médaillons gepresenteerd, rucola en zongedroogde tomaten, oude Cantal kaas

19.00€

Romige bisque met ravioli van nieroogkreeftjes

Met groentjes en dragon

18.00€

Duo van kaaskroketten met oude Brugse kaas

Slaatje en balsamico

1pc 12.00€ - 2pc 16.00€

Rode tonijn

In tartaar, sesam en limoen, licht op smaak gebracht.

19.00€

Vitello tonato

Half gedroogde tomaten, Parmesaanse kaas en rucola.
21.00€

Burrata

Op een bedje vn gegrilde groenten, basilicumolie.
17.00€

DE HOOFDSCHOTELS

Rundshaas +- 230gr

Gemengd slaatje en frietjes
36€

Groen pepersaus, paddestoelensaus of hofmeesterboter 3.00€

Hammetje

In bouillon gegaard, sausje met Riesling en mosterd Meaux, mesclun slaatje en frietjes
27.50€

Spek

Gekruid en traag gegaard, gebraden seizoensgroenten, zoete aardappel en jus met honing
24.50€

Haasje van hoevekip

In ballotine, rode pesto en gegrilde groenten.
25.50€

Rigatoni van scampi

All arabiata (gekruid)
25.50€

Ravioli van spinazie

Ricotta en saus met groene kruiden
22.00

Klassieke huisbereide gehakte biefstuk

Frietjes en salade

28.00€

Huisgemaakte balletjes in tomatensaus.

Frietjes

22.00€

Koninginnehapje van hoevekip.

Frietjes

25.00€

Spaghetti bolognaise

18.00€

VISGERECHTEN

Haasje van koningsdorade

Tartaat van tomaten en gegrilde paprika, caviaar van eiervruchten

28.50€

Romige bisque en ravioli van nieroogkreeftjes

Kleine groentjes en dragon

26.00€

Brochette van gambas

Salade van eiervruchten en zomerse groentjes

25,00 €ⁱ

LES SALADES

César salade (of veggie variant)

Gebakken gevogelte, anchovis, hardgekookt ei, Parmesaanse kaas, broodkorstjes

23.00€

Gerookte zalm en verse geitenkaas

Zalm, geitenkaas van kaasboerderij Ferauge, gebakken tomaten, lavande de mer

24.50€

DESSERTEN

Lauwwarm chocoladetaartje

Ijs met Luikse stroop

12.00€

Crème brûlée

Met geconfijte rabarber en vanille uit Madagascar

10.00€

Dame blanche

11.00€

IJsparfait

Met passievrucht en coulis van mango

11.00€

Kaasbord

Petit Vivier à la Livèche, Chèvre Cendré, Calendroz en Falaen

15.00€

LE COIN DES ENFANTS

Balletjes in tomatensaus

Frietjes

14.00€

Spaghetti bolognaise

13.00€

Huisgemaakte nuggets van hoevekip (5st)

Slaatje en frietjes

12.50€

Koninginnehapje van hoevekip.

Frietjes

15.00€

SUPPLEMENTEN

Frietjes

3.00€

Grenaille aardappelen

3.00€

Pasta

3.00€

Gemengde salade

5.00€

Groen pepersaus, paddestoelensaus of hofmeesterboter 3.00€

Sommige garnituren kunnen variëren in functie van beschikbaarheid.

De garnituren, groenten en sauzen van de gerechten kunnen niet onderling verwisseld worden !!