

LUNCH KAART

SALADES EN SNACKS (VAN 12.00 TOT EN MET 16.00 uur)

LUNCH (GESERVEERD MET HUISGEMAAKT AMBACHTELIJK BROOD OF FRIETJES)

Huis gerookte forel	17,50
Geserveerd met mierikswortelsaus, ravigottesaus, kappertjes, olie van limoen, rode ui en een slaatje	
Het alombekende stoofvlees van de chef (bereid met donker val-dieu bier en voerense stroop)	17,95
Geserveerd met frietjes, mayonaise en een vers slaatje	
Luikse gehaktballen	16,95
Geserveerd met frietjes, mayonaise en een vers slaatje	
Koninginnehapje op grootmoederswijze	16,95
Geserveerd met frietjes, mayonaise en een vers slaatje	
Gebakken bloedworst uit noorbeek (supplement ganzenlever + 5,95)	14,95
Geserveerd met gebakken appeltjes, voerense stroop en een vers slaatje	
Garnaalkroketten van hollandse garnalen	19,95
Met cocktailsaus, ravigottesaus, grijze garnaaltjes en een slaatje	

SALADES

Salade Val-Dieu (Bouquet des moines, één van de zachtste kazen van de abdij van Val-Dieu)	15,95
Gekarameliseerde appeltjes, pijnboompitten, walnoten, champignons, spekjes en een voerense stroop dressing	
Salade van de chef	15,95
Gekarameliseerde parelhoen, walnoten en champignons met een dressing van hazelnoot en framboos	
Salade Scampi	17,50
Gemarineerde scampi's met basilicum, rode ui, tomaat en chilli	

HAMBURGERS (VAN ANGUS VLEES)

De klassieke burger	18,95
Met gebakken ui, champignons, paprika, tomaat, spiegeleitje, spek en cheddar kaas	
Saus naar keuze: tomaten ketchup, peperroomsaus, champignonroomsaus, stroganoffsaus of truffelmayonaise	
Italiaanse burger	18,95
Met rucola, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	

AMBACHTELIJK GEBAKKEN RUSTIEK BROOD

Rustiek brood gezond	8,50
Geserveerd met ravigottesaus, ham, kaas, eitje, balsamico en een vers slaatje	
Rustiek brood Val-Dieu kaas	12,95
Geserveerd met rucola, Parmezaan, zongedroogde tomaten en gekarameliseerde pijnboompitten en walnoten	
Rustiek brood boerenham	12,95
Geserveerd met rucola, Parmezaan, truffelmayonaise, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en een vers slaatje	
Rustiek brood carpaccio van ossenhaas	12,95
Geserveerd met rucola, Parmezaan, truffelmayonaise, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes en een vers slaatje	

SOEPEN (GESERVEERD MET HUIS GEMAAKT AMBACHTELIJK BROOD)

Tomatensoep van trostomaatjes met een vleugje room.....	5,95
Paddenstoelensoep een fluweelzachte romige soep, zaaaaaaaalig.....	7,95
Vissoep een rijkelijk gevulde Provençaalse soep.....	8,50
Limburgse mosterd soep geserveerd met gebakken spekjes.....	5,95
Uiensoep gewoon weg overheerlijk.....	6,95

VERSNAPERINGEN

Bourgondier Bitterballen (8 st.)	8,50
Huisgemaakt appelgebak(warm) met slagroom en een vanille sausje (bereidingswijze 10 min).....	5,95



VOORGERECHTEN

(AL ONZE VOORGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET
AMBACHTELIJK BROOD)
(VAN 12.00 TOT EN MET 19.30 uur)

VOORGERECHTEN

Carpaccio van ossenhaas (supplement ganzenlever + 5,95).....	14,95
Flinterdun gesneden ossenhaas met een heerlijke truffeldressing. Een van onze favorieten	
Carpaccio van rode biet	12,95
Net ietsjes anders met truffelolie, rucola, fetakaas en Parmezaan	
Escargots 6/10	13,50/17,50
Ouderwets lekker met een kruidige sausje	
Duo van terrine van ganzenlever en gerookte eendenborst	19,95
Geserveerd met uie konfijt, chutney van mango en brioche brood	
Scampi pannetje	14,95
Gemarineerde scampi's in een Provençaalse saus en gratineerd met voerense kaas	

SOEPEN

Vissoep	8,50
Een rijkelijk gevulde Provençaalse vissoep met een rouille van saffraan	
Paddenstoelensoep	7,95
Een fluweelzachte romige soep, zaaaaaaaalig	
Tomatensoep	5,95
Van tomaten met een vleugje room	
Mosterd soep van echte limburgse mosterd geserveerd met gebakken spekjes.....	5,95



HOOFDGERECHTEN

(AL ONZE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET EEN
AARDAPPELGARNITUUR, VERSE GROENTJES EN FRIETJES)
(VAN 12.00 TOT EN MET 19.30 uur)

VISGERECHTEN

Scampi's (6st)	24,95
Reeds voor u gepelde scampi's met een romige saus van Italiaanse kruiden en een vleugje Pernot	
Schotse zalm	26,95
Een heerlijke klassieker met een witte wijn saus	
Zeeduivel	33,95
Voor de liefhebbers geserveerd met een saus van saffraan	
Sliptong	36,95
2 hele sliptongetjes geserveerd met een klassieke boter saus	

FORELGERECHTEN (SPECIALITEIT VAN HET HUIS)

Gebakken forel	21,95
Een typisch streekproduct, zalmroze van kleur en heerlijk van smaak met hoeveboter	
Forel met amandelen	22,95
Hoe lekker kan een Voerense forel zijn	
Forel met Limburgse mosterdsaus	22,95
Een heerlijk smaakvol stukje vis, verser kan het niet	
Forel 'Voeren'	22,95
Met een romige saus van basilicum, tomaat en courgettes	
Forel 'De Cantarel' (2 personen / bereidingswijze 25 minuten)	39,95
Een ovenschotel geserveerd met krielaardappeltjes, basilicumsaus en overbakken met Voerense kaas van 'bie der boer'	

VLEESGERECHTEN

Argentijnse entrecote (250g)	27,95
Of	
Rib eye (250G)	35,95
Voor degenen die me niet kennen, ik ben malser dan een lendebeefstuk zonder mijn vetrandje en een waar genot	
Sauzen: pepersaus / champignon roomsaus / stroganoffsaus of op Italiaanse wijze met rucola, Parmezaan, tomaat en dressing	
Konijn	24,95
Niet weg te denken van onze kaart, maar dan wel eens lekker anders zonder grootmoeder en met een scheutje bruine 'Val-Dieu' erbij.	
Kalfszwezerik	35,00
Bijna nergens meer op de kaart, krokant van buiten en zacht van binnen met een morillesaus	
Parelhoen suprême	24,50
Geserveerd met een paddenstoelen truffel saus	
Spare ribs (700G)	26,95
Huis gemarineerde spare ribs geserveerd met salade en frietjes	

VEGETARISCHE GERECHTEN

Gebakken Val-Dieu kaas (Bouquet des moines, één van de zachtste kazen van de abdij van Val-Dieu).....	18,50
Een streekproduct , een lekkernij als het even geen vis of vlees hoeft te zijn	
Gevulde courgette	17,95
Gevuld met verse groentjes en een hoedje van voerense boerenkaas	
quiche	17,95
Gevuld met geiten kaas en gemarineerde Cherry tomaten	

SALADES (geserveerd met brood)

Salade Val-Dieu (Bouquet des moines, één van de zachtste kazen van de abdij van Val-Dieu).....	17,95
Gekarameliseerde appeltjes, pijnboompitten, walnoten, champignons, spekjes en een voerense stroopdressing	
Salade van de chef	17,95
Gekarameliseerde parelhoen, walnoten en champignons met een dressing van hazelnoot en framboos	
Salade Scampi	18,95
Gemarineerde scampi's met basilicum, rode ui, tomaat en chilli	

HAMBURGERS (VAN ANGUS VLEES)

De klassieke burger	18,95
Met gebakken ui, champignons, paprika, tomaat, spiegeleitje, spek en cheddar kaas	
Saus naar keuze: tomaten ketchup, peperroomsaus, champignonroomsaus, stroganoffsaus of truffelmayonaise	
Italiaanse burger	18,95
Met rucola, zongedroogde tomaten, pijnboompitten en Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	

Extra's:

Pasta met basilicum	3,00
Extra friet klein	2,50
Extra friet groot	5,00
Extra brood	2,50
Extra salade	2,50





MENU DE CANTAREL

Onze favoriete me

CARPACCIO VAN OSSENHAAS

Geserveerd met truffeldressing
en Parmezaanse kaas

* * * * *

ROMIGE BOSPADDENSTOELEN SOEP

* * * * *

KALFSHAAS

Een heerlijk mals stukje vlees geserveerd
met een paddenstoelentruffelsaus

* * * * *

HUISGEMAAKTE TIRAMISU

Op basis van amaretto en koffie

Menu 49,95



MENU VAN ST. MAARTEN

Ons meest gevraagde menu

SALADE VAN DE CHEF

Met hoevekip, walnoten en champignons

* * * * *

TOMATENSOEP

* * * * *

FOREL

Met hoeveboter

of

VARKENSHAASJE

Met een champignon-roomsaus

* * * * *

PANNA COTTA

Panna cotta van mango en koko's geserveerd met sorbet van framboos

Menu.....	37,95
Zonder voorgerecht.....	33,95
Zonder tussengerecht.....	35,95

NAGERECHTEN

Plateau van Franse kazen	13,00
Val-dieu, Neufchâtel, L'affine au Chablis, l'Ami du Chambertin	
Coupe Cantarel	8,95
3 soorten sorbet ijs, vers gemengd fruit en een coulli van framboos	
Dame blanche	7,95
Geserveerd met lauw warme chocolade en huisgemaakt vanille ijs	
Crème brûlée	7,95
Geserveerd met sorbetijs van mango	
Panna cotta	7,95
Panna cotta met een coulis van bosvruchten en sorbetijs van passievrucht	
Chocolade moulleux	7,95
Geserveerd met sorbetijs van framboos	
Ijs amarena kersen	7,95
Geserveerd met sorbetijs van framboos	

