

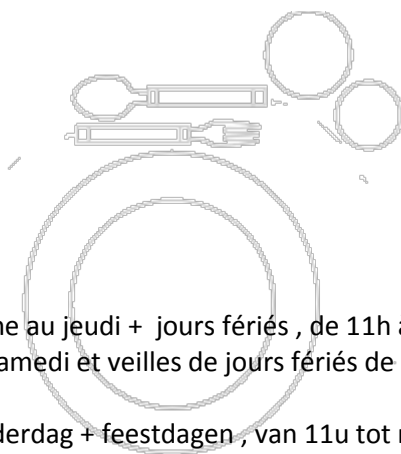
BOWLING DE HUY

International menu

Bienvenue – Welkom - Willkommen - Welcome

Brasserie – Restaurant - Gasthof – Restaurant

Cuisine non-stop - Keuken doorlopend open - Durchgehend Warme Küche - Kitchen non-stop



Du dimanche au jeudi + jours fériés , de 11h à minuit,
Vendredi, samedi et veilles de jours fériés de 11h à 2h

Zondag tot donderdag + feestdagen , van 11u tot middernacht,
Vrijdag, zaterdag & en de dag ervoor feestdagen , van 11u tot 2u

Sonntag bis Donnerstag + Feiertag , 11 Uhr bis Mitternacht,
Freitag, Samstag und vor Feiertagen 11.00 – 2.00 Uhr

From Sunday to Thursday + Public holidays , 11am to midnight,
On Friday, Saturday & and the day before Public holidays from 11am to 2am

**Avenue Delchambre, 10
4500 HUY
085/71 48 48**

Les sucrés - De Zoetjes – Süßspeisen- Sweets corner

Moelleux chocolat et sa boule de glace vanille **7.00**

NL Moelleux au chocolat (mi-cuit van chocolade) met een bol vanilleijs
 DE Schokolade Moelleux, mit 1 Kugel vanilleeis
 EN Molten Chocolate Cake with scoop of vanilla ice cream

Coupe fraises (en saison) **7.20**

NL Coupe Aardbeien (seizoen)
 DE Becher Erdbeeren (je nach Saison)
 EN Bowl or strawberries (seasonal)

Crème brûlée **7.10**

Mousse au chocolat maison **5.90**

NL Chocomousse van het huis
 DE Schokomousse nach Art des Hauses
 EN Chocolate mousse (home-made)

Tiramisu **7.20**

Gaufre sucre **4.50**

NL Zuikerwafel
 DE Zuckerwaffel
 EN Sugar waffle

Gaufre sucre + Chantilly **6.00**

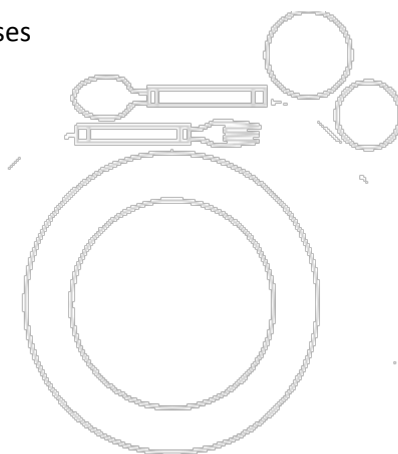
NL Zuikerwafel + slagroom
 DE Zuckerwaffel + Sahne
 EN Sugar waffle + whipped cream

Gaufre fraises + Chantilly **6.50**

NL Wafel met aardbeien + slagroom
 DE Waffel Mit Erdbeeren + Sahne
 EN Waffle with strawberries + whipped cream

Gaufre + Nutella **6.50**

NL Wafel + Nutella
 DE Waffel + Nutella
 EN Waffle + Nutella



Assiette de fromages**7.50**

NL Bordje kaas
DE Käseteller
EN Cheese platter

Glaces- Ijscoupes - Eisbecher- Ice Creams**Dame blanche enfant (2 boules)****6.10**

NL Dame Blanche kindercoupe (2 bollen)
DE Dame Blanche Kinderbecher (2 Kugeln)
EN Dame Blanche small (vanilla ice sundae with melted chocolate, 2 scoops)

Dame blanche (3 boules)**6.60**

NL Dame Blanche (3 bollen)
DE Dame Blanche (3 Kugeln)
EN Dame Blanche (vanilla ice sundae with melted chocolate, 3 scoops)

Dame noire**6.60**

NL Dame Noire
DE Dame Noire
EN Dame Noire (chocolate ice sundae with melted chocolate)

Brésilienne**6.80**

NL Brésilienne
DE Brésilienne (Vanille und kaffeeis mit karamelsoße und gerösteten Haselnüssen)
EN Brésilienne (vanilla and coffee ice sundae with caramel sauce and roasted hazelnuts)

Café glacé**7.20**

NL Café glacé
DE Eiskaffee
EN Café glacé (Coffee with scoops of ice cream)

Banana Split**7.70****Coupe Bowling (vanille, cerise flambées au kirsch, chantilly)****7.80**

NL Bowling (vanille, op kirsch geflambeerde kersen, slagroom)
DE Bowling Becher (Vanille, mit kirschwasser flambierte Kirschen, Sahne)
EN Bowling (vanilla, Kirsch flamed cherries, whipped cream)

Coupe Strike (3 boules + chantilly) : choix de parfums : Vanille, Chocolat, Moka & Fraises **6.30**

NL Strike (3 bollen + slagroom) : smaak naar keuze: Vanille, Chocolade, Mokka & Aardbeien
DE Strike Becher (3 Kugeln + Sahne): Geschmack nach Wahl: Vanille, Schokolade, Mokka & Erdbeer
EN Strike (3 scoops + whipped cream) : choice: Vanilla, Chocolate, Coffee & Strawberry

Coupe Spare (2 boules + chantilly) :choix de parfums : Vanille, Chocolat, Moka & Fraises **5.50**

NL Spare (2 bollen + slagroom) :
DE Spare Becher (2 Kugeln + Sahne)
EN Spare (2 scoops + whipped cream)

Coupe bambino (1 boule + chantilly) **3.30**

NL Bambino Coupe (1 bol + slagroom)
DE Bambino Becher (1 Kugel + Sahne)
EN Bambino (1 scoop + whipped cream)

Sorbet pomme & citron (2 boules les mêmes ou une boule de chaque) **6.00**

NL sorbet (appel - citroen)
DE Sorbet (apfel - zitrone)
EN Apple or lemon sorbet (at choice)

Crêpes (2 pièces) - Pannenkoeken (2 stuk) - Pfannkuchen (2 stück)- CREPES (thin pancakes, 2 pieces)

Sucre **4.90**

NL Met suiker
DE Mit Zucker
EN With sugar

Cassonade **4.90**

NL Met cassonade
DE Mit braunen Zucker
EN With brown sugar

Confiture ou Nutella **5.10**

NL Met jam of Nutella
DE Mit Marmelade oder Nutella
EN With jam or Nutella

Mikado (vanille, chocolat chaud, chantilly)**7.40**

- NL Mikado (vanille, warme chocoladesaus, slagroom)
DE Mikado (Vanille, heiße Schokosoße, Sahne)
EN Mikado (vanilla, melted chocolate, whipped cream)

Fraises (en saison)**7.40**

- NL Met aardbeien (seizoen)
DE Mit Erdbeeren (nach Saison)
EN With strawberries (seasonal)

Supplément chantilly**1.70**

- NL Supplement slagroom
DE Portion: Sahne
EN Extra-charge: whipped cream

Milk Shake- Milkshakes**Vanille, Moka, Fraise ou Chocolat****5.80**

- NL Vanille, Mokka, Aardbeien of Chocolade
DE Vanille, Mokka, Erdbeer oder Schokolade
EN Vanilla, Coffee, Strawberry or Chocolate

Les chaleureux - Warme dranken - Warme Getränke - Hot drinks

Café Espresso (Grand ou Petit)

2.20

- NL Espresso (Groot of Klein)
- DE Espresso (Groß oder Klein)
- EN Espresso (Big or Small)

Déca Espresso (Grand ou Petit)

2.30

- NL Deca Espresso (Groot of Klein)
- DE Espresso koffeinfrei (Groß oder Klein)
- EN Decaf Espresso (Big or Small)

Cappuccino (Café ou Déca)

2.90

- NL Cappuccino (Koffie of Deca)
- DE Cappuccino (Kaffee oder koffeinfrei)
- EN Cappuccino (Coffee or Decaf)

Thé (Tilleul, Menthe, Verveine, Citron, Camomille, Vert)

2.30

- NL Thee (Linde, Munt, Verveine, Citroen, Kamille, Groene)
- DE Tee (Lindenblüten, Minze, Eisenkraut, Zitrone, Kamille, grüner Tee)
- EN Tea (Linden, Mint, Verveine, lemon, Camilla, Green)

Lait chaud

2.30

- NL Warme melk
- DE Heiße Milch
- EN Hot milk

Cécémel chaud

2.90

- NL Cecemel warm
- DE Cecemel heiß
- EN Cecemel hot

Chocolat Viennois

3.30

- NL Viennois chocolade
- DE Viennois Schokolade (Heiße Schokolade mit Sahne)
- EN Chocolat Viennois (hot chocolate with cream)

Irish coffee

7.60

French coffee (Cognac)	7.60
-------------------------------	-------------

Amaretto coffee	7.60
------------------------	-------------

OXO	2.40
------------	-------------

Vin chaud	3.50
------------------	-------------

NL	Warme wijn
DE	Mulled wine
EN	Glühwein

Lait russe	3.10
-------------------	-------------

NL	Koffie verkeerd
DE	Milchkaffee
EN	White coffee

Soupe minute- Minuutsoep -Instant Suppe -Minute soup

Poulet, suprême de tomates, pois ou curry	2.50
--	-------------

NL	kip, tomaten, erwten of curry
DE	Hühnersuppe, Tomatencreme, Erbsen oder Curry
EN	Chicken, tomato, pea or curry

Les rafraichissants -Frisdranken -Kalte Getränke -Fresh drinks

Vittel (25cl)	2.30
Vittel (50cl)	4.20
San Pellegrino (25cl)	2.30
San Pellegrino (50cl)	4.20
Perrier	2.50
Perrier Citron - Citroen - Zitrone Perrier Lime	2.60
Ricqles	2.30

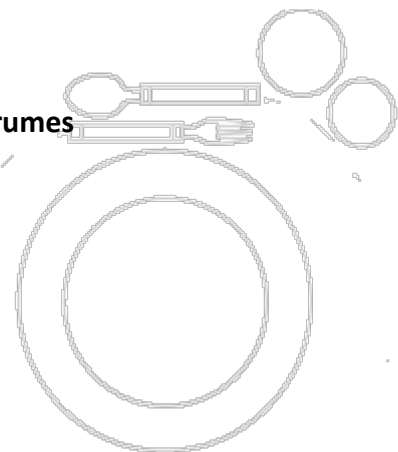
Supplément (grenadine ou menthe)	0.60
---	-------------

NL	Supplement (grenadine- of muntsiroop)
DE	Beilagen (Grenadine- oder Minzsirup)
EN	Extra-charge: grenadine or mint syrup

Coca-Cola, Coca-Cola Light	2.30
Coca-Cola Zéro	2.40
Fanta Orange ou Citron	2.30
Sprite	2.30
Schweppes Tonic, Soda ou Agrumes	2.50
Gini	2.40
Red Bull	3.90
Ice Tea ou Ice Tea Pêche	2.50

Cécémel froid	2.40
----------------------	-------------

NL	Cecemel koud
DE	Cecemel kalt
EN	Cecemel cold



Jus de fruits Looza - Fruitsappen Looza - Looza Fruchtsäfte- Looza fruit juice

Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme-Cerise Tomate, Fraise ou Multivitamines Ace	2.60
--	-------------

NL	Sinaas, Ananas, Pompelmoes, Appel-Kers Tomaat, Aardbeien of Ace
DE	Orangen, Ananas, Grapefruit, Apfel-Kirsche Tomaten, Erdbeere oder Ace
EN	Orange, Pineapple, Grapefruit, Apple-Cherry Tomato, Strawberry or Ace

Jus de fruits frais pressés

Orange, Citron ou Orange + Citron

4.90

NL	Verse fruitsappen Sinaas, Citroen of Sinaas + Citroen
DE	Frisch gepresste Fruchtsäfte Orange, Zitrone oder Orange + Zitrone
EN	Fresh fruit juice Orange, Lemon or Orange + Lemon

Les bières -Bieren -Bier -Beers

Au fût - Van het vat - Vom Fass- Draft Beers

Bofferding (25cl)

2.00

Bofferding (40cl)

3.00

**Mazout, Panaché, Tango (25cl)
(40cl)**

2.10

3.10

NL	Mazoet, Panaché (Kivela), Tango (Smos) (25cl) (40cl)
----	---

2.10

3.10

DE	Mazout (mit Cola), Panaché (mit Limo), Tango (mit Grenadine) (25cl) (40cl)
----	---

2.10

3.10

EN	Mazout (/w. coke), Panaché (/w. lemonade), Tango (/w. grenadine) (25cl) (40cl)
----	---

2.10

3.10

Battin Extra

2.80

Maredsous Blonde (25cl) Maredsous Blond (25cl)

2.90

Maredsous Blonde – Servie dans son calice (33cl)

3.80

NL	Maredsous Blond – Geschonken in beker uit aardewerk (33cl)
DE	Maredsous Blond – serviert im Maredsous Kelch! (33cl)
EN	Maredsous Blond – Served in a Chalice (33cl)

	Blanche	2.50
--	----------------	-------------

NL	Witbier
DE	Weißbier
EN	Wheat beer

	Blanche grenadine	2.60
--	--------------------------	-------------

NL	Witbier met grenadine
DE	Weißbier mit Grenadine
EN	Wheat beer with grenadine

	Scotch Gordon (15cl)	2.40
--	-----------------------------	-------------

	Scotch Gordon (25cl)	3.50
--	-----------------------------	-------------

Trappistes et bières d'abbaye - Trappisten en abdijbieren - Trappisten und Abteibiere -Trappist and Abbey beers

	Maredsous Brune 8°	3.80
--	---------------------------	-------------

NL	Maredsous Bruin 8°
EN	Maredsous Dunkel 8°
DE	Maredsous Brown 8°

	Maredsous Triple 10°	4.10
--	-----------------------------	-------------

NL	Maredsous Tripel 10°
EN	Maredsous Tripel 10°
DE	Maredsous Tripel 10°

	Chimay Rouge 7°	4.20
--	------------------------	-------------

NL	Chimay Rood 7°
EN	Chimay Rot 7°
DE	Chimay Red 7°

	Chimay Blanche 8°	4.10
--	--------------------------	-------------

NL	Wit 8°
DE	Chimay Weiß 8°
EN	Chimay White 8°

	Chimay Bleue 9°	4.20
--	------------------------	-------------

NL	Chimay blauw 9°
DE	Chimay Blau 9°
EN	Chimay blue 9°

	Rochefort 8°	4.20
--	---------------------	-------------

	Rochefort 10°	5.20
--	----------------------	-------------

	Orval	4.30
--	--------------	-------------

Les gueuzes - Gueuze

	Kriek(Cherry)	3.20
--	----------------------	-------------

	Gueuze (25cl)	3.20
--	----------------------	-------------

	Framboise (25cl) - Framboos - Himbeere- Raspberry	3.50
--	--	-------------

	Pêche (25cl) Perzik - Pfirsich- Peach	3.50
--	--	-------------

	Battin Fruitée (cerise, prune, mûres)	3.70
--	--	-------------

NL	Battin Fruitée (kersen, pruimen & braambessen)
DE	Battin Fruitée (Kirschen, Pflaumen & Brombeeren)
EN	Battin Fruitée (cherry, plum & blackberry)

	Mystic Citron (25cl)	3.10
--	-----------------------------	-------------

NL	Mystic Citroen (25cl)
DE	Mystic Zitrone (25cl)
EN	Mystic Lemon (25cl)

Les spéciales -De speciale bieren -Spezielle Biersorten - Special beers

	Saint-Mengold de Huy (Ambrée)	4.30
--	--------------------------------------	-------------

NL	Saint-Mengold van Huy (Amber)
DE	Saint-Mengold aus Huy (Amber)
EN	Saint-Mengold from Huy (Amber)

	Corona Extra	4.30
--	---------------------	-------------

	Bush 12°	4.30
--	-----------------	-------------

	Bière du Château brune (33cl)	4.30
--	--------------------------------------	-------------

NL	Kasteelbier bruin (33cl)
DE	Kasteelbier Dunkel (33cl)
EN	Kasteel beer brown (33cl)

	Bière du Château triple (33cl)	4.30
--	---------------------------------------	-------------

NL	Kasteelbier tripel (33cl)
DE	Kasteelbier Tripel (33cl)
EN	Kasteel beer tripel (33cl)

Duvel (33cl)	4.30
Carlsberg (25cl)	3.30
Rodenbach	2.60

Bière sans alcool	2.60
--------------------------	-------------

NL	Alcoholvrij bier
DE	Alkoholfreies
EN	Bier Alcohol-free beer

Les En-cas -Borrelhapjes -Bierhäppchen -Snacks

Chips paprika ou sel	1.80
Grills	1.90
Stimorol	1.50

Portion:	Fromage	3.90
	Saucisson	4.10
	Mixte ; fromage, saucisson, olives et oignons	4.10

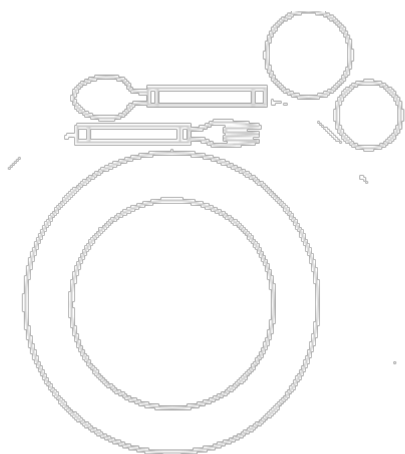
NL	Portie:	Kaas	3.90
		Droogworst	4.10
		Mix: kaas, droogworst, olijven en uitjes	6.00

DE	Portion:	Käse	3.90
		Salami	4.10
		Mix: Käse, Wurst, Oliven und Zwiebeln	6.00

EN	Portion:	Cheese	3.90
		Cured sausage	4.10
		Mix: cheese, sausage, olives and onions	6.00

Les Apéritifs- Aperitieven -Aperitifs -Aperitif drinks

		Maison	6.00
NL		Apperitief van het huis	
DE		Aperitif nach Art des Hauses	
EN		Aperitif of the house	
		Sans Alcool (Pisang – orange)	5.50
NL		Alcoholvrij (Pisang – orange)	
DE		Alkoholfrei (Pisang – orange)	
EN		Alcohol-free (Pisang – orange)	
		Martini Blanc ou Rouge	3.60
NL		Martini Wit of Rood	
DE		Martini Weiß oder Rot	
EN		Martini White or Red	
		Martini Fiero	3.60
		Gancia	3.60
		Porto Blanc ou Rouge	4.30
NL		Porto Wit of Rood	
DE		Porto Weiß oder Rot	
EN		Porto White or Red	
		Zizi Coin Coin	4.50
		Kir	4.30
		Ricard	4.60
		Picon nature	4.40
		Bière	4.80
		vin blanc	5.50
NL	Picon	Natuur	4.40
		Met bier	4.80
		Met witte wijn	5.50
DE	Picon	Natur	4.40
		Mit Bier	4.80
		Mit weiß Wein	5.50
EN	Picon	pure	4.40
		with beer	4.80
		with white wine	5.50



Safari	3.60
Pisang	3.60
Campari	4.20

Pineau des Charentes :blanc ou rosé	4.30
--	-------------

Wit of rosé
Weiß oder Rosé
White or rosé

Baileys	6.00
----------------	-------------

Supplément apéritif ou alcools : jus, Coca, Tonic, Red Bull

voir carte

NL	Supplement bij aperitieven of alcohol: fruitsap, Cola, Tonic, Red Bull	zie kaart
DE	Beilagen zu Aperitifs und Alkohol: Fruchtsaft, Cola, Tonic, Red Bull	siehe Karte
EN	Aperitif and alcohol drinks, extra-charge: fruit juice, Cola, Tonic, Red Bull	see menu

Les alcools -Sterke drank -Spirituosen -Strong drinks

Peket	3.00
--------------	-------------

NL	Peket (Jenever)
DE	Peket (Wacholderschnaps)
EN	Peket (Juniper spirit)

J&B	4.30
William Lawson's	4.20
Gin	4.30
Cointreau	5.80
Cognac	6.00
Bacardi	4.30
Amaretto Disaronno	6.00
Baileys	6.00
Calvados	6.00
Tequila	5.90
Vodka	4.60
Vodka rouge	4.60
Poire eau de vie William	7.00
Framboise(raspberry)	7.00
Eau de Villée	7.00
Mandarine Napoléon	7.00
Grappa	6.00

Grand Marnier

7.20

Les Vins (rouge, blanc ou rosé)

Le verre 2.90

Le quart (Pichet) 5.80

Le demi (pichet) 9.80

La bouteille 13.80

Demandez notre carte de vins !

NL Onze huiswijnen (rood, wit of rosé)

Glas 2.90

1/4 (Pichet) 5.80

1/2 (Pichet) 9.80

Fles 13.80

Vraag onze wijnkaart!

DE Wein des Hauses (Rot, Weiß oder Rosé)

Glas 2.90

1/4 (Karaffe) 5.80

1/2 (Karaffe) 9.80

Flasche 13.80

Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

EN House wine (red, white or rosé)

Glass 2.90

1/4 (Jug) 5.80

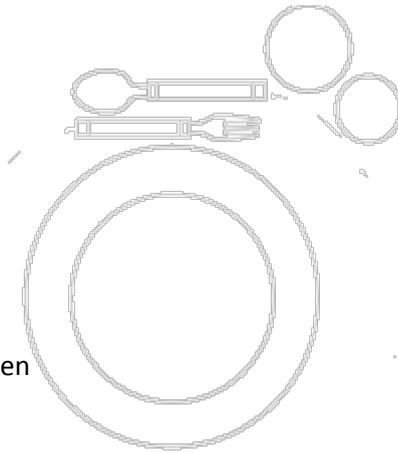
1/2 (Jug) 9.80

Bottle 13.80

Ask for our wine selection!

Sur le pouce - Voor de snelle hap Kleine Gerichte Bite to eat

	Tagliatelles au saumon	13.50
NL	Tagliatelle met zalm	
DE	Tagliatelle mit Lachs	
EN	Tagliatelle with salmon,	
	Lasagne maison	13.00
NL	Lasagne van het huis	
DE	Lasagne nach Art des Hauses	
EN	Lasagna from the house	
	Spaghetti bolognaise	10.00
	Tagliatelles carbonara	11.50
	Macaroni au gratin	11.00
NL	Macaroni uit de oven	
DE	Makkaroni Auflauf	
EN	Macaroni au gratin	
	Spirelli tomate, basilic, jambon	10.00
NL	Spirelli tomaat, basilicum, hesp	
DE	Spirelli Tomaten, Basilikum, Schinken	
EN	Spirelli tomato, basil, ham	
	Omelette nature	7.70
NL	Omelet natuur	
DE	Omelette Natur	
EN	Omelette	
	Omelette jambon-fromage	9.00
NL	Omelet met hesp en kaas	
DE	Omelette mit Schinken und Käse	
EN	Omelette with ham and cheese	
	Omelette lardons-jambon-fromage	10.00
NL	Omelet met reepjes spek, hesp en kaas	
DE	Omelette mit Speckwürfeln, Schinken und Käse	
EN	Omelette with lardoons, ham and cheese	



Fricassée lard**9.40**

NL Fricassee met spek
DE Frikassee mit Speck
EN Fricassee with bacon

Toast au thon**7.20**

NL Toast met tonijn
DE Thunfisch Toast
EN Toast tuna sandwich

Toast Cannibale**10.50**

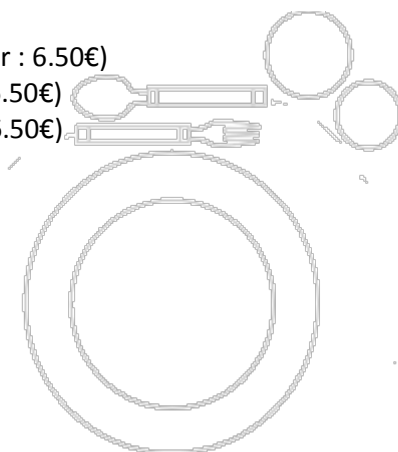
NL Toast kannibaal
DE Toast Cannibale (Tatar auf geröstetem Toastbrot)
EN Toast cannibal

Croque Monsieur (sans crudités: 6.50€)**7.50**

NL Croque Monsieur (zonder garnituur : 6.50€)
DE Croque Monsieur (ohne Beilagen 6.50€)
EN Croque Monsieur (without sides 6.50€)

Croque Madame**8.00****Croque Hawaïen****8.00****Croque Bolognaise****8.00****Chicons gratin****12.00**

NL Witloofgratin
DE Chicorée-Auflauf
EN Belgian endive au gratin



Les Salades- Salate- Salads

Frisée aux lardons

11.00

- NL Friseesalade met spekreepjes
- DE Friseesalat mit Speckwürfeln
- EN Frisee salad with lardons

La salade du berger (frisée aux lardons + chèvre)

12.50

- NL La salade du berger (Friseesalade met spekreepjes en geitenkaas)
- DE Schäfersalat (Friseesalat mit Speckwürfeln und Ziegenkäse)
- EN The herdsman's salad (Frisee salad with lardons and goat cheese)

Frisée aux lardons et Roquefort

12.50

- NL Friseesalade met spekreepjes en Roquefort
- DE Friseesalat mit Speckwürfeln und Roquefort
- EN Frisee salad with lardons and Roquefort

Salade du chef : jambon, fromage

11.00

- NL Salade van de chef: hesp, kaas
- DE Salat vom Chef: Schinken, Käse
- EN Chef's salad: ham, cheese

Salade Hawaïenne : poulet, ananas, curry

11.00

- NL Salade Hawaï: kip, ananas, curry
- DE Salat Hawaii: Hähnchen, Ananas, Curry
- EN Salad Hawaii: chicken, pineapple, curry

Salade du pêcheur : poissons & crustacés

17.00

- NL Visserssalade: vis & schaaldieren
- DE Fischersalat: Fisch & Krustentiere
- EN The fisherman's salad: fish & shrimps

Salade végétarienne : crudités, légumes, vinaigrette

11.00

- NL Vegetarische salade: salade, groenten, vinaigrette
- DE Vegetarische Salat: Salat, Gemüse, Vinaigrette
- EN Veggie salad: salad, vegetables, vinaigrette

Les sandwiches - Stokbrood Baguette- Baguette Sandwiches

Dagobert 5.30

NL Broodje Dagobert (Club)
DE Baguette Dagobert
EN Cheese and ham club baguette

Jambon fromage 5.30

NL Broodje met ham en kaas
DE Schinken und Käse
EN Cheese and ham

Filet américain 5.80

NL Broodje met américain
DE Baguette mit Américain (Tatar)
EN Américain (steak tartar) club baguette

Saumon fumé 7.50

NL Broodje met gerookte zalm
DE Baguette mit geräuchertem Lachs
EN Smoked salmon baguette

Thon mayonnaise 5.60

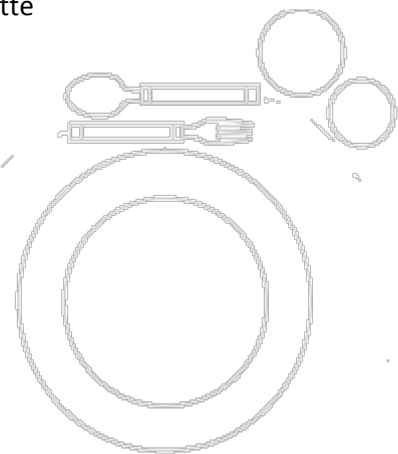
NL Broodje met tonijnsalade
DE Baguette mit Thunfisch-Mayo
EN Tuna salad baguette

Saucisson Gaumais 5.60

NL Broodje met Gaumais
DE Baguette mit Gaumais
EN Wurst Gaumais cured sausage baguette

Sandwich de la semaine 5.60

NL Broodje van de week
DE Baguette der Woche
EN Baguette of the week



Les moules -Mosselen -Miesmuscheln -Mussels

Moules Jumbo de Zélande, arrivage journalier

NL Zeeuwse Jumbo mosselen,dagelijks verse levering
DE Zeeuwse Jumbo Miesmuscheln, täglich frisch geliefert
EN Zeeuwse Jumbo mussels, fresh daily arrivals

Nature 20.00

NL Natuur
DE Natur
EN Nature

Maison (Ail, crème) 22.00

NL Van het huis (lookroom)
DE Nach Art des Hauses (Lauch mit Rahm)
EN From the house (with garlic and cream)

Poivre vert 22.00

NL Groene peper
DE Grüner Pfeffer
EN Green pepper

Provençale 22.00

NL Provençaals
DE Provenzalisch
EN Provençal

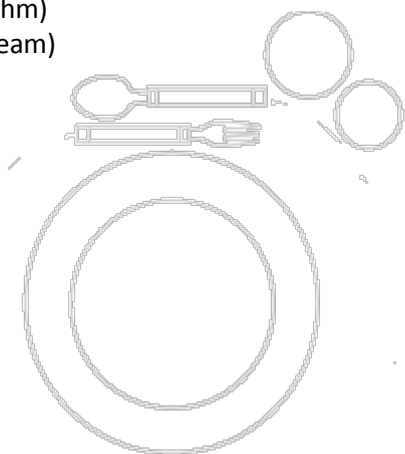
Vin blanc 22.00

NL Witte wijn
DE Weißwein
EN White wine

Lardons (Lardons, vin blanc, crème) 22.00

NL Spekreepjes (spekreepjes, witte wijn, room)
DE Speckwürfel (Speckwürfel, Weißwein, Rahm)
EN Lardoons (with lardoons, white wine, cream)

Roquefort 22.00



	Bisque (Bisque de homard, crème)	22.00
NL	Bisque (Bisque van kreeft, room)	
DE	Bisque (Hummerduppe, Rahm)	
EN	Bisque (Lobster bisque, cream)	
	Dijonnaise (Moutarde de Dijon, crème)	22.00
NL	Dijonnaise (Dijon mosterd, room)	
DE	Dijonnaise (Dijon-Senf, Rahm)	
EN	Dijonnaise (Dijon mustard, cream)	
	Basquaise (Provençale, curry, estragon, crème)	22.00
NL	Basquaise (Provençaals, curry, dragon, room)	
DE	Basquaise (Provenzalisch, Curry, Estragon, Rahm)	
EN	Basquaise (Provençal, curry, tarragon, cream)	
	Bougée (Tomate, vin blanc, estragon, crème)	22.00
NL	Bougée (Tomaat, witte wijn, dragon, room)	
DE	Bougée (Tomaten, Weißwein, Estragon, Rahm)	
EN	Bougée (Tomatoes, white wine, tarragon, cream)	
	<i>Toutes nos moules sont accompagnées de frites</i>	
NL	Al onze mosselen worden geserveerd met frieten	
DE	Alle Miesmuschel-Variationen serviert mit Pommes frites	
EN	Our mussels are served with fries	
	Supplément : Frites, croquettes, pâtes, gratin dauphinois	3.30
	Salade verte mayonnaise ou vinaigrette	3.80
	Salade de tomates	3.80
NL	Supplement: Frieten, kroketten, pasta, gratin dauphinois	3.30
	Salade mayonnaise of vinaigrette	3.80
	Tomatensalade	3.80
DE	Beilagen: Pommes Frites, Kroketten, Nudeln, Gratin Dauphinois	3.30
	Salat mit Mayonnaise oder Vinaigrette	3.80
	Tomatensalat	3.80
EN	Extra-charge: Fries, croquettes, pasta, gratin dauphinois	3.30
	Salad with mayonnaise or vinaigrette	3.80
	Tomato salad	3.80

La carte - Onze kaart - Unsere Speisekarte - Our dishes

Entrées - Voorgerechten- Vorspeisen- Starters

	Fondus au fromage maison		10.00
NL	Kaaskroketten van het huis		
DE	Käsekroketten nach Art des Hauses		
EN	Cheese croquettes (home-made)		
	Escargots à l'ail ,	(6 pièces 8.50) 12 pièces	14.00
NL	Escargots met look, 12 stuk (6 stuk 8.50)		
DE	Knoblauch-Schnecken ,12 Stück (6 Stück 8.50)		
EN	Snails with garlic , 12 pieces (6 pieces 8.50)		
	Escargots Roquefort,	(6 pièces 9.00) 12 pièces	15.00
NL	Escargots Roquefort, 12 stuk (6 stuk 9.00)		
DE	Roquefort-Schnecken,12 Stück (6 Stück 9.00)		
EN	Snails with Roquefort, 12 pieces (6 pieces 9.00)		
	Scampis à l'ail,	(8 pièces 12.00) 12 pièces	16.00
NL	Scampi look, 12 stuk (8 stuk 12.00)		
DE	Scampis mit Knoblauch,12 Stück (8 Stück 12.00)		
EN	Scampis with garlic, 12 pieces (8 pieces 12.00)		
	Scampis à l'ail, crème ,	(8 pièces 13.00) 12 pièces	17.00
NL	Scampi lookroom, 12 stuk (8 stuk 13.00)		
DE	Scampis mit Knoblauch und Rahm,12 Stück (8 Stück 13.00)		
EN	Scampis with garlic and cream, 12 pieces (8 pieces 13.00)		
	Scampis Roquefort,	(8 pièces 13.00) 12 pièces	17.00
NL	Scampis Roquefort, 12 stuk (8 stuk 13.00)		
DE	Scampis mit Roquefort,12 Stück (8 Stück 13.00)		
EN	Scampis with Roquefort, 12 pieces (8 pieces 13.00)		
	Scampis du Chef,	(8 pièces 13.50) 12 pièces	18.00
NL	Scampi van de Chef, 12 stuk (8 stuk 13.50)		
DE	Scampis vom Chef,12 Stück (8 Stück 13.50)		
EN	Chef's Scampis, 12 pieces (8 pieces 13.50)		

Assiette de saumon fumé (toast)**14.00**

- NL Bord gerookte zalm (toast)
DE Teller Geräucherter Lachs (Toast)
EN Smoked salmon platter (toast)

Toast aux champignons et lardons**9.50**

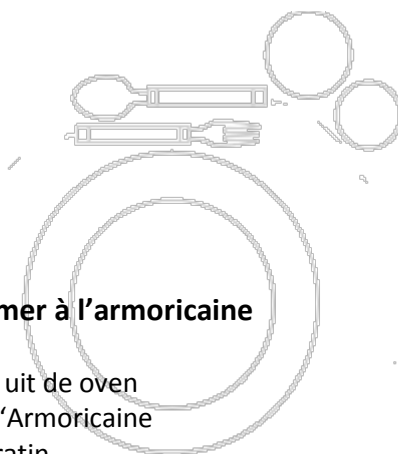
- NL Toast champignons met spekreepjes
DE Toast mit Champignons mit Speckwürfeln
EN Mushrooms with lardons on toast

Croustade de volaille gratinée**9.50**

- NL Croustade met gevogelte uit de oven
DE Geflügel Croustade Auflauf
EN Poultry croustade gratin

Carpaccio de bœuf**12.00**

- NL Rundscarpaccio
DE Rindercarpaccio
EN Beef Carpaccio

**Gratin de poissons et fruits de mer à l'armoricaine****15.00**

- NL Vis en zeevruchten à l'armoricaine uit de oven
DE Fisch und Meeresfrüchte Gratin à l'Armoricaïne
EN Fish and seafood à l'armoricaine gratin

Cuisses de grenouilles à l'ail**12.00**

- NL Kikkerbilletjes met look
DE Froschschenkel mit Knoblauch
EN Frogs' legs with garlic

Cuisses de grenouilles à l'ail et crème**13.00**

- NL Kikkerbilletjes met look + room
DE Froschschenkel mit Knoblauch + Rahmsoße
EN Frogs' legs with garlic + cream sauce

Les plats pour les enfants - Kindergerechten - Kindergerichte - For the children

	Steak-frites	14.50
NL	Steak met frieten	
DE	Steak mit Pommes Frites	
EN	Steak & fries	
	Boulet tomate (1 pièce), frites	10.00
NL	Balletjes in tomatensaus (1 stuk) met frieten	
DE	Bulette in Tomatensoße mit Pommes Frites	
EN	Meatball with tomato sauce with fries	
	Boulet à la Liégeoise (1 pièce), frites	10.00
NL	Boulet à la Liégeoise (balletje met een saus op basis van stroop en rozijnen, 1 stuk) met frieten	
DE	Boulet à la Liégeoise (Bulette in einer Soße mit Sirop de Liège und Rosinen) mit Pommes Frites	
EN	Meatball à la Liégeoise (meatball with a thick sauce with Liège syrup and raisins) with fries	
	Spaghetti bolognaise	8.00
	Tagliatelles carbonara	9.00
	Vol-au-vent, frites	10.00
NL	Vol-au-vent met frieten	
DE	Blätterteigpastete mit Pommes Frites	
EN	Vol-au-vent with fries	
	Macaroni au gratin	8.00
NL	Macaroni uit de oven	
DE	Makkaroni Auflauf	
EN	Macaroni gratin	
	Jambon blanc, frites	7.00
NL	Witte hesp met frieten	
DE	Gekochter Schinken mit Pommes Frites	
EN	White ham with fries	
	Spirelli tomate, basilic, jambon	8.00
NL	Spirelli met tomaten, basilicum, hesp	
DE	Spirelli mit Tomaten, Basilikum, Schinken	
EN	Spirelli with tomato, basil, ham	

Les plats - Hoofdgerechten - Hauptspeisen - Main courses

Cuissons :	FR	Bleu - saignant - à point- bien cuit
	NL	Bleu (bloedrood) - saignant (rood) - à point - goed bakken
	DE	Blau - blutig (englisch) - halbrosa - Durchgebraten
	EN	Very rare - rare - medium well - well done

Brochette mixte (bœuf/agneau), sauce au choix **20.50**

NL	Brochette mix (rund-/lamvlees) met saus naar keuze
DE	Rinder-Lamm-Spieß mit Soße nach Wahl
EN	Skewer mix (beef/lamb), sauce choice

Brochette mixte (bœuf/agneau) nature **18.50**

NL	Brochette mix (rund-/lamvlees) natuur
DE	Rinder-Lamm-Spieß Natur
EN	Skewer mix (beef/lamb) nature

Tournedos de bœuf (BBB) nature **18.50**

NL	Rundstournedos (BWB) natuur
DE	Rindstournedos (BWB) Natur
EN	Steak (BBW) nature

Tournedos de bœuf (BBB), sauce au choix **20.50**

NL	Rundstournedos (BWB), met saus naar keuze
DE	Rindstournedos (BWB), mit Soße nach Wahl
EN	Steak (BBW), sauce choice

Contrefilet de bœuf (BBB) nature **19.50**

NL	Entrecôte(BWB) natuur
DE	Entrecôte(BWB) Natur
EN	Entrecôte (BBW) nature

Contrefilet de bœuf (BBB), sauce au choix **21.50**

NL	Entrecôte (BWB), met saus naar keuze
DE	Entrecôte (BWB), mit Soße nach Wahl
EN	Entrecôte (BBW), sauce choice

	Choucroute garnie d'Alsace (en saison)	17.00
NL	Choucroute Alsacienne (seizoen)	
DE	Elsässisches Sauerkraut (je nach Saison)	
EN	Choucroute Alsatian recipe (seasonal)	
	Brochette de dinde, sauce au choix	16.50
NL	Kalkoenbrochette, met saus naar keuze	
DE	Putenspieß, mit Soße nach Wahl	
EN	Skewer turkey, sauce choice	
	Escalope de veau panée jambon-fromage, sauce au choix	17.50
NL	Gepaneerd kalfslapje gevuld met kaas en hesp, met saus naar keuze	
DE	Kalbsschnitzel, gefüllt mit Schinken und Käse, Soße nach Wahl	
EN	Veal escalope in breadcrumbs stuffed with cheese and ham, sauce choice	
	Magret de canard au vinaigre de framboise	19.50
NL	Eendenborst met frambozenazijn	
DE	Entenbrust mit Himbeeressig	
EN	Duck magret with raspberry vinegar	
	Magret de canard, sauce au choix	19.50
NL	Eendenborst, met saus naar keuze	
DE	Entenbrust mit Soße nach Wahl	
EN	Duck magret, sauce choice	
	Jambonneau à la moutarde de Meaux (25 minutes)	17.50
NL	Hammetje met Meaux mosterdsaus (25 minuten)	
DE	Schweinshaxe mit Meaux Senf (25 Minuten)	
EN	Shoulder ham with Meaux mustard (25 minutes)	
	Filet de poulet, sauce au choix	16.00
NL	Kipfilet, met saus naar keuze	
DE	Hähnchenfilet, mit Soße nach Wahl	
EN	Chicken filet, sauce choice	
	Vol-au-vent	13.00
	Boulettes tomates maison	13.00
NL	Balletjes in tomatensaus van het huis	
DE	Buletten in Tomatensoße nach Art des Hauses	
EN	Meatballs with tomato sauce (home-made)	

Boulettes à la Liégeoise maison**13.00**

- NL Boulet à la Liégeoise van het huis (balletjes met een saus op basis van stroop en rozijnen)
DE Buletten à la Liégeoise nach Art des Hauses (Buletten in Soße mit Sirop de Liège und Rosinen)
EN Meatballs à la Liégeoise (home-made meatball with a thick sauce with Liège syrup and raisins)

Filet américain maison (préparé ou non-préparé)**15.00**

- NL Americain van het huis (door ons bereid of niet)(rauw vlees)
DE Americain nach Art des Hauses (Tatar natur oder zubereitet(roh))
EN Americain (home-made steak tartar, prepared or not) (raw meat)

Côtes d'agneaux et sa jardinière de légumes + accompagnement**19.50**

- NL Lamribbetjes met groenten + *garnituur*
DE Lammkotelett mit Gemüse + *Beilagen*
EN Lamb ribs with vegetables + *siders*

Filet de sandre à la ciboulette**19.00**

- NL Snoekbaarsfilet met bieslook
DE Zanderfilet mit Schnittlauch
EN Pike-perch filet with chive

Filet de saumon florentine, sauce mousseline**17.50**

- NL Zalmfilet Florentine met mousseline saus
DE Lachsfilet florentiner Art mit Mousselinesoße
EN Salmon filet florentine with mousseline sauce

**Tous nos plats sont accompagnés de frites, croquettes, pâtes,
pommes vapeur, gratin dauphinois, pain & beurre**

**Al onze gerechten worden geserveerd met frieten, kroketten, pasta,
aardappelen, gratin dauphinois, brood & boter**

**Hauptspeisen serviert mit Pommes Frites, Kroketten, Nudeln,
Kartoffeln, Gratin Dauphinois, Brot & Butter**

**Our dishes are served with fries, croquettes, pasta,
potatoes, gratin dauphinois, bread & butter**

Sauces au choix : Béarnaise, 3 poivres crème (tomatée),
poivre vert crème, Estragon, Marchand de vin,
Roquefort, Diable, Champignons crème, Bolognaise

- NL **Saus naar keuze :** Béarnaise, 3 pepersaus met room (met tomaten),
groene pepersaus met room, dragon, Marchand-de-vin,
Roquefort, Diable, Champignons room, Bolognaise

DE **Soße nach Wahl :** Béarnaise, 3 Pfeffer mit Rahm (mit Tomate),
Grüner Pfeffer mit Rahm, Estragon, Marchand de vin,
Roquefort, Diable, Champignons mit Rahm, Bolognese

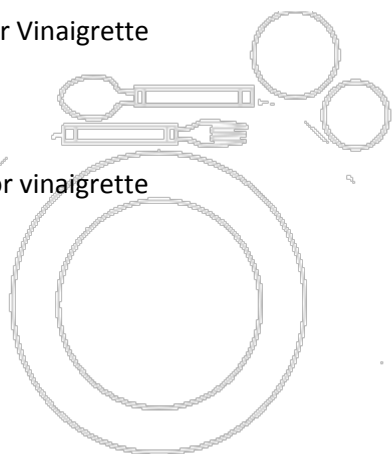
EN **Sauce choice:** Béarnaise, 3 peppers cream (with tomato),
Green pepper cream, tarragon, Marchand-de-vin,
Roquefort, Diable, Mushroom cream, Bolognese

Supplément : Salade verte mayonnaise ou vinaigrette **3.80**
Salade de tomates **3.80**
Frites **3.30**

NL **Supplement:** Salade mayonnaise of vinaigrette, **3.80**
Tomatensalade **3.80**
Frieten **3.30**

DE **Beilagen:** Salat mit Mayonnaise oder Vinaigrette **3.80**
Tomatensalat **3.80**
Pommes Frites **3.30**

Extra-charge: Salad with mayonnaise or vinaigrette **3.80**
Tomato salad **3.80**
Fries **3.30**



Ouvert 7 jours/7 dès 11h

La partie de bowling (par personne)

	Avant 18h	Après 18h
Du lundi au vendredi	2.50 €	4.50 €
Samedi, dimanche Jours fériés &		4.50 €
Congés scolaires Tous les jours avant & après 18h		4.50 €
Location de chaussures : obligatoire		1.50 €

7 dagen per week geopend vanaf 11u

Prijs per spel (per persoon)

Maandag tot vrijdag

Zaterdag, zondag

Feestdagen

Schoolvakantie

Alle dagen voor en na 18h

Huur bowlingschoenen: verplicht



Voor 18u

2.50 €

Na 18u

4.50 €

4.50 €

4.50 €

1.50 €

7 Tage pro Woche ab 11 Uhr Geöffnet
Preis pro Person und Spiel

	Bis 18:00 Uhr	Ab 18:00 Uhr
Montags bis Freitags	2.50 €	4.50 €
Samstag, Sonn und Feiertag	4.50 €	
Schulferien	4.50 €	
Alle Tage Vor nach 18:00 Uhr		
Leihschuhe: verbindlich	1.50 €	

Open 7 days a week from 11am

Price per game (per person)

Monday to Friday

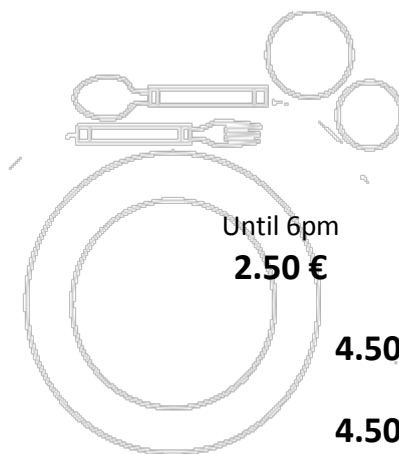
Friday, Saturday

Public holidays

School holidays

Every day before & after 6pm

Rental Bowling Shoes: mandatory



Until 6pm
2.50 €

After 6pm
4.50 €

4.50 €

4.50 €

1.50 €