

Menu « *Sieur Clubin* »

"Les travailleurs de la Mer 1866 Capitaine du bateau à vapeur la Durande, De Werkers van de zee, 1866 kapitein van de stoomboot de Durande, The workers of the sea, 1866 Captain of the steamboat Durande, Die Arbeiter des Meeres, 1866 Kapitän des Dampfschiffes La Durande" Oeuvre de Victor Hugo

ENTRÉE – PLAT OU PLAT – DESSERT 25 € (*)

Voorgerecht - Hoofdgerecht of Hoofdgerecht - Nagerecht

Entry - Maindish or Maindish - Dessert

Vorspeise - Hauptgericht Oder Hauptgericht - Nachspeise

() excepté samedi soir – veille de jours fériés & jours fériés (*) Met uitzondering van zaterdagavond - vooravonden van feestdagen en feestdagen (*) Except Saturday nights - eve of public holidays and public holidays (*) Ausser Samstagabend, Vorabend Feiertage und Feiertage*

ENTRÉE – PLAT – DESSERT 35 €

Voorgerecht-Hoofdgerecht-Nagerecht // Entry -Maindish-Dessert // Vorspeise-Hauptgericht-Nachspeise

Tartare de poisson (selon arrivage)

Fish tartare(depending on arrivals)//vis tartaar (volgens levering)//Fisch-Tartar(jenach Lieferung)

ou Œuf cocotte au saumon

of Gestold ei uit de oven met zalm // or Egg en cocotte with salmon // oder Ei-Auflauf mit Lachs

ou Œuf cocotte au Foie Gras

of Gestold ei uit de oven met Eendelever // or egg en cocotte with Foie Gras // oder Ei-Auflauf mit Foie Gras

ou La Terrine du «1837» au canard & foie gras truffé

of De "1837" Terrine van Eend & getruffelde Eendelever

or The "1837" Terrine with duck & truffled Foie gras // oder Die "1837" Terrine mit Ente & getrüffeltem Foie gras

ou L'assiette de six huîtres

of Bord met zes oesters // or Plate of six oysters // oder Platte von sechs Austern

ou la Farandole de Poissons (selon arrivage) & sa sauce citron – estragon

of Medley van vis (volgens visvangst) met citroen en dragon saus

or Fish medley (according to arrivalls) with lemon and taragon sauce

oder Fisch misschung (je nach Verfügbarkeit) mit Zitrone und Estragon Sosse

ou le Poulet à la Percheronne (cuit avec des noix et raisins secs, mariné au cidre)

Recette François MORGILLO

of Kip à la Percheronne (bereid met noten en rozijnen, gemarineerd in cider)

or Chicken à la Percheronne (prepared with nuts and raisins marinated in cider)

oder Huhn à la Percheronne (Gebraten mit Nüssen und Rosinen in Apfelwein mariniert)

ou Rognon de veau sauce vallée d'Auge crème et champignon

of Kalfsnier saus Auge vallei (crème en champignons)

or Veal kidney sauce valley d'Auge (cream and mushrooms)

oder Kalbsnieren Sosse Auge Tal (Creme und Pilzen)

ou La Brochette de boeuf sauce Tomate

of Rundvleesspies met tomatensaus// or Beef brochette with tomato sauce // oder Rinderspieß mit Tomatensosse

Assiette des deux fromages

Het twee kazen plankje // Two cheeses board // Platte von zwei Käsesorten

ou La Victorine (crème pâtissière aromatisée au Kirsch, fraises & coulis de fraises)

La Victorine (romige custard op smaak gebracht met Kirsch, aardbeien & aarbeiensaus)

La Victorine (creamy custard flavored with Kirsch, strawberries & strawberry sauce)

La Victorine (cremige Pudding mit Kirsch gewürzt, Erdbeeren & Erdbeersauce)

ou l'Esmeralda (mousse au chocolat , glace vanille et chantilly)

of De Esmeralda (chocolademousse, vanille-ijs en slagroom)

or The Esmeralda (chocolate mousse, vanilla ice-cream and whipped cream)

oder Esmeralda (Schocoladenmousse, Vanille-Eis und Schlagsahne)

ou la Crème Brûlée à la bergamote

of Crème Brûlée met bergamot (geroosterde room pudding) // or Crème Brûlée with bergamot (roasted cream pudding) // oder Crème Brûlée mit Bergamot (geröstete cremige Pudding)

ou la charlotte au citron

of Citroen Charlotte// or Lemon Charlotte//oder Zitrone Charlotte

Menu « Lucrezia Borgia » 55 €

Pièce de théâtre en prose 1833 / Theaterstuk in proza 1833 / Play in prose 1833 / Schauspiel in Prosa 1833
Oeuvre de Victor Hugo

Foie gras de canard « Apicius » truffé au Monbazillac

Eendelever "Apicius" getruffeld met Monbazillac // Duck foie gras "Aspicius" Truffled with Monbazillac
Enteleber "Aspicius" truffelt mit Monbazillac

ou l'assiette de neuf huîtres & sa vinaigrette

of bord met 9 oesters met zijn saus // or plate with 9 oysters and its sauce // oder Platte mit 9 Austern und seine Sosse

ou Le Carpaccio de Saint - Jacques

of Carpaccio St.Jakobsschelp
or Carpaccio scallop St Jacques
oder Carpaccio Jakobsmuscheln

ou l'Assiette de poissons boucanés maison

of Schotel van huisgerookte vis // or Homemade smoked Fishdish // oder Fischplatte im Haus geräuchert

Brochette de Gambas au citron & à l'ail

Gambaspies met citroen en knoflook //Gamba skewer with lemon and garlic
Gambaspiess mit Zitrone und Knoblauch

ou le Filet de boeuf sauce Rossini (supplément 9 €)

of Ossehaas rundvleesbiefstuk saus Rossini // or Beef tenderloin sauce Rossini// oder Rinderfilet sosse Rossini

ou la Filet de boeuf sauce Périgourdine(champignon - foie gras -oignon, porto & cognac)

ou la Blanquette de la mer (poissons selon arrivage)

of Zeestoofpot (volgens visvangst)//or Sea blanquette (according arrivals)
oder Meeres blanquette (je nach Verfügbarkeit)

ou Les noix de Saint - jacques à la Compostelle (cuites au four avec beurre d'ail, persil, haché de poivron et échalote) véritable recette de Galice

of Sint Jacobsschelpen à la Compostela
(in de oven gebakken met knoflook boter, peterselie, fijngesneden peper en sjalot) het ware Galicië recept
or Saint - Jacques shells à la Compostela

(Oven baked with garlic butter, parsley, chopped pepper and shallot) real Galicia recipe

oder S-Jakobsmuscheln Compostela Art

(Im Ofen gebacken mit Knoblauchbutter, Petersilie, gehackte Paprikas und Schalotte) richtiges Galicia Rezept

Assiette des deux fromages d'ici & d'à côté accompagnés de sa salade

Het twee kazenplankje van hier en daar met salade
Plate of two cheeses from here & there accompanied by salad
Platte von zwei Käsesorten von hier und nebenan begleitet von Salat

Desserts au choix à la carte (« Nos Douceurs »)

Nagerechten à la carte ("Onze Lekkernijen")

Desserts à la carte ("Our Sweets")

Nachspeise à la Carte ("Unsere Süßigkeiten")

NOS ENTRÉES // VOORGERECHTEN // STARTERS // VORSPEISEN

Tartare de poissons (selon arrivage) 22 €

Fish tartare(depending on arrivals)//vis tartaar (volgens levering)//Fisch-Tartar(jenach Lieferung)

Œuf cocotte au saumon 19 €

Gestold Ei uit de oven met zalm // Egg en cocotte with salmon
Ei-Auflauf mit Lachs

Œuf cocotte au Foie Gras 19 €

Gestold Ei uit de oven met Eendelever // Egg en cocotte with Foie Gras
Ei-auflauf mit Foie Gras

La Terrine du « 1837 » au canard & Foie gras truffé 26€

De "1837" Terrine van eend en getruffelde eendelever
The "1837" Terrine with duck & truffled foie gras
"1837" Terrine mit Ente & getrüffeltem Entenleber

Foie gras de canard « Apicius » Truffé au Monbazillac 32 €

Eendelever "Apicius" getruffeld met Monbazillac
Duck foie gras "Aspicius" Truffled with Monbazillac
Enteleber "Aspicius" truffelt mit Monbazillac

L'Assiette de 12 huîtres & sa vinaigrette 31 €

of bord met 12 oesters met zijn grenadée saus
or plate with 12 oysters and its grenadée sauce
oder Platte mit 12 Austern und seine grenadée Sosse

Le Carpaccion de Saint-Jacques 30 €

of Carpaccio St.Jakobsschelp
or Carpaccio scallop St Jacques
oder Carpaccio Jakobsmuscheln

L'assiette de poissons boucanés maison 29 €

De schotel van huisgerookte vis
Homemade smoked fish dish
Die Fischplatte im Haus geräuchert

**NOS VIANDES & POISSONS // ONZE VLEES EN VIS GERECHTEN
OUR MEAT & FISH DISHES // UNSER FLEISCH & FISCHTISCHE**

Farandole de poissons (selon arrivage) sauce citron – estragon 28 €

Medley van vis (volgens visvangst) met citroen en dragon saus
Fish medley (according to arrivalls) with lemon and taragon sauce
Fisch misschung (je nach Verfügbarkeit) mit Zitrone und Estragon Sosse

Le Poulet à la Percheronne 26 €

(mariné dans du cidre, raisins secs, écorce d'orange & noix)
De kip à la Percheronne (Gemarineerd in cider, rozijnen, sinaasappelschil en noten)
Chicken à la Percheronne (Marinated in cider, raisins, orange zests & nuts)
Huhn à la Percheronne (mariniert in Apfelwein, Rosinen, Orangenzeste und Nüsse)

La Brochette de boeuf sauce Tomate 30 €

Rundvleesspies met tomatensaus// Beef brochette with tomato sauce // Rinderspieß
mit Tomatensosse

**Rognon de veau sauce vallée d'Auge crème et champignon (champignons , crème fraîche
& calvados) 29 €**

of Varkensniertjes vallei d'Auge (champignons, room en Calvados)
or Porc kidneys valley d'Auge (mushrooms, cream and Calvados)
oder Schweinenieren Tal d'Auge (Pilzen, Sahne und Calvados)

La Brochette de Gambas au citron & à l'ail 31 €

Gambaspies met citroen en knoflook
Gamba skewer with lemon and garlic
Gambaspiess mit Zitrone und Knoblauch

La Filet de boeuf sauce Rossini 47 €

of Ossehaas rundvleesbiefstuk saus Rossini
or Beef tenderloin sauce Rossini
oder Rinderfilet sosse Rossini

Le Filet de boeuf sauce Perigueux 35 €

of Ossehaas rundvleesbiefstuk saus Perigueux
or Beef tenderloin sauce Perigueux
oder Rinderfilet sosse Perigueux

La Blanquette de la mer (poissons selon arrivage) 32 €

of Zeestoofpot (volgens visvangst)
or Sea blanquette (according arrivals)
oder Meeres blanquette (je nach Verfügbarkeit)

Les noix de Saint - jacques à la Compostelle 33 €

(cuites au four avec beurre d'ail, persil, haché de poivron et échalote)
véritable recette de Galice
Saint – Jacobsschelpen à la Compostella
(Gebakken in de oven met knoflookboter, peterselie, fijngesneden paprika's en sjalot)
Het ware recept uit Galicië ,
Saint – Jacques shells à la Compostela
(Oven baked with garlic butter, parsley, chopped pepper and shallot) real recipe from
Galicia,
S-Jakobsmuscheln Compostela Art
(Im Ofen gebacken mit Knoblauchbutter, Petersilie, gehackte Paprikas und Schalotte)
richtiges Galicia Rezept

**NOS DOUCEURS // ONZE LEKKERNIJEN
OUR SWEETS // UNSERE SÜSSIGKEITEN**

La Victorine (crème pâtissière aromatisée au Kirsch, fraises & coulis de fraises) 14 €

La Victorine (romige custard op smaak gebracht met Kirsch, aardbeien & aarbeiensaus)

La Victorine (creamy custard flavored with Kirsch, strawberries & strawberriesauce)

La Victorine (cremige Pudding mit Kirsch gewürzt, Erdbeeren & Erdbeersauce)

La Charlotte au Citron 15 €

Citroen Charlotte// Lemon Charlotte// Zitrone Charlotte

L'Esméralda (mousse au chocolat , glace vanille et chantilly) 14 €

De Esmeralda (chocolade mousse, vanille-ijs en slagroom)

The Esmeralda (chocolate mousse, vanilla ice cream and whipped cream)

Esmeralda (Schocoladenmousse, Vanille-Eis und Schlagsahne)

Crème Brûlée à la bergamote 13 €

of Crème Brûlée met bergamot (geroosterde room pudding)

or Crème Brûlée with bergamot (roasted cream pudding)

oder Crème Brûlée mit Bergamot (geröstete cremige Pudding)

Baba d'antan au Rhum , chantilly à la vanille Bourbon 15 €

Baba au Rum van weleer, Vanilla Bourbon slagroom

Baba au Rhum of yesteryear, Vanilla Bourbon whipped cream

Baba mit Rum von damals, Vanille Bourbon Schlagsahne

Pavlova aux fruits de saison 15 €

(meringue croustillante & moelleuse, crème fouettée , compotée de fruits & coulis)

Pavlova met seizoensfruit

(Knapperige zachte meringue, slagroom, fruit compote & saus)

Pavlova with seasonal fruit

(crispy & soft meringue, whipped cream, fruit compote & sauce)

Pavlova mit Früchten der Saison

(knusperige, zarte Baiser, Sahne, Fruchtkompott und Soße)

Vacherin Maison framboise avec sa crème citronnée 15 €

Huisgemaakte frambozen Vacherin met citroen room

Homemade raspberry Vacherin with lemon cream

Hausgemachte Himbeere Vacherin mit Zitronencreme

Irish Coffee (Whisky Irlandais, café , chantilly)16 €

Irish Coffee (Ierse whiskey, koffie, slagroom) //Irish Coffee (Irish whiskey, coffee, whipped

cream)// Irish Coffee (Irish Whiskey, Kaffee, Schlagsahne)

Le Café Gourmand avec ses 4 découvertes 15 €

Koffie Gourmand met zijn 4 verassingen // Café Gourmand with its 4 surprises

Kaffee Gourmand mit 4 Überraschungen

Assiette des deux fromages d'ici & d'à côté accompagnés de sa salade 10 €

Het twee kazenplankje van hier en daar met salade

Plate of two cheeses from here & there accompanied by salad

Platte von zwei Käsesorten von hier und nebenan begleitet von Salat