

LA GRANGE DES LÉGENDES

Distillerie de Biercée

Liefhebber van traditionele bieren om uw gerecht mee te combineren ?
Ontdek onze bierpairing-aanbevelingen in ons *Journal Des Légendes*.

Huisgemaakt brood met boerenboter is op verzoek verkrijgbaar.

Voor een vlotte service, dank om het volgende te respecteren

- de openingsuren van de keuken :
donderdag tot en met zondag 12u-14u30 ~ 18u-21u00
- één gezamenlijke rekening per tafel
- vanaf 8 personen : maximum 4 verschillende gerechten per tafel

Ons team zet zich volledig in om u van dienst te zijn, laten we het met een glimlach doen.

ONZE STARTERS

Hoppas volgens de stemming van de chef • <i>plank ~ grote plank</i>	€ 19.00 ~ € 30.00
Kroketten parmezaan • <i>duo ~ trio</i>	€ 15.50 ~ € 21.00
Kroketten op zijn Beaumontois • <i>duo ~ trio</i>	€ 15.50 ~ € 21.00
Krokettenassortiment • <i>trio</i>	€ 21.00
EAU DE VILLEE terrine	€ 13.20
Duo van Gravlax, zalmforel en zalm met GIN DES GEANTS	€ 18.20

ONZE GERECHTEN

* met frietjes * met frietjes en rauwkost ✓ 100% vegetarisch

Payelle des Légendes • <i>aardappelen, gerookt spek, oesterzwammen, gekonfijte knoflook, lente-uitjes, mosterd</i>	€ 20.30
Huisbereide vol-au-vent met bladerdeeghapje *	€ 21.50
Gehaktballetjes des Légendes op Luikse wijze *	€ 18.90
Gehaktballetjes in tomatensaus *	€ 18.70
Fish & chips met huisbereide tartaarsaus *	€ 21.50
Vers bereide rundstartaar *	€ 19.80
Burger des Légendes *	€ 21.00
Plankje met ribs en huisgemaakte barbecuesaus *	€ 25.80
Lokale entrecote met een verfijnde groentebereiding *	Dagprijs
Eendenborst met frambozen & een verfijnde groentebereiding *	€ 35.00
Méli-mélo van seizoensgroenten ✓	€ 19.50
Ravioli met ricotta en spinazie ✓	€ 20.50
Oh Ceasar-salade • <i>gegrilde kipfilets, ei, seizoensgroenten, kaas, croutons</i>	€ 19.20

Op verzoek: huisgemaakte kroketjes, gemengde salade of warme groenten +€ 2.50

ONZE HUISGEMAAKTE SAUZEN

• Mayonnaise	€ 2.50
• 3 pepers	€ 3.50
• Bleu du baron	€ 3.50
• Béarnaise	€ 4.50
• Boschampignons	€ 4.50
• Choron ~ <i>getomateerde béarnaise</i>	€ 4.50
• Légendes ~ <i>mosterd, tijm, sjalot, Poire à l'Armagnac</i>	€ 4.50

VOOR DE KLEINE FIJNPROEVERS

* met frietjes * met frietjes en rauwkost

Gehaktballetjes met tomatensaus *	€ 10.00
Gehaktballetjes op Luikse wijze *	€ 10.00
Junior ribbetjes *	€ 15.00
Huisbereide vol-au-vent met bladerdeeghapje *	€ 11.00
Junior payelle	€ 12.00

Elke bord dat we serveren is het resultaat van gepassioneerd werk en oprechte toewijding.

•

We hechten veel waarde aan samenwerking met lokale ambachtslieden die trots zijn op hun vakmanschap.

•

Onze gerechten worden huisgemaakt, met respect voor het ritme van de seizoenen en de rijkdom van ons land.

ONZE FILOSOFIE ?

Korte keten, respect voor de natuur, eco-verantwoorde keuzes en een trotse verbondenheid met onze kleuren zwart, geel en rood.

Het is deze visie die onze keuken betekenis geeft, en we delen die met veel plezier met u.

Smakelijk eten