

Restauration

Cuisine ouverte / Keuken open de 12h-15h et/en 18h-21h

Apéros & entrées / Voorgerechten

La planche "Gourmet" à partager à toute heure

pour +/- 2/3 pers. à 22 €

pour +/- 4/5pers. à 42 €

*Fromage, charcuterie, saumon fumé, calamars frits, ...
kaas, vleeswaren, gerookte zalm, gefrituurde inktvis, ...*

Les croquettes

Duo de croquettes de fromages et noix d'Ardenne 14,90 €

Duo van kaaskroketten en ardeenseham

Duo de croquettes de crevettes grises 18 €

Duo van garnalenkroketten

Trio de croquettes (Jambon de Breydel / fromage / crevettes grises) 19 €

Trio van kaaskroketten, garnalen en Breydelham

Les entrées

Asperges blanches et vertes de Maline à la Flamande 14,50 €

Witte en groene asperges op Vlaamse wijze

Assiette de saumon fumée et ses accompagnements 16,20 €

Gerookte zalm met toast

Trio de noix de St Jacques, sauce safran 19,80 €

Trio van Sint-Jakobsnoten met saffraansaus

Salade tiède de ris de veau et de foie gras poêlé au vinaigre de cidre 22,50 €

Sla van warme kalfszwezerik en gebakken eendenlever

Les Plats / Schotels

Pavé de saumon 25,60 €
sauce pot-au-feu, poêlée de légumes et pommes grenailles
Zalmfilet, pot-au-feu saus, gabakken groenten en aardappelen.

Civet de marcassin façon grand-mère 25,60 €
légumes de saison et pommes grenailles
Stoofpotje van Everzwijn, seizoensgroenten en aardappelen.

Filet de canette fermier 26,20 €
sauce au poivre vert, légumes et gratin dauphinois
Boerderij eendenfilet met peperromsaus, groentenen en gegratineerde dauphinois.

Pluma de porc ibérique 29,60 €
sauce chorizo, légumes de saison et gratin dauphinois
Iberische varkenspluma met chorizosaus, seizoensgroenten en gegratineerde dauphinois

La marée du jour à la plancha 29,80 €
(St Jacques, mi-cuit de thon rouge, dos de lieu noir, gambas)
Sauce poivron rouge, légumes de saison, pommes de terre grenailles
"Vis à la plancha" (Sint Jacobsnoten, rode tonijn mi-cuit, koolvis, gambas)
met rode pepersaus, seizoensgroenten en krielaardappelen.

Entrecôte Holstein maturée 34,90 €
légumes de saison et frites
Gerijpte Holstein rib biefstuk, seizoensgroenten en fritjes
Au choix : Sauce au poivre ou sauce aux champignons ou Beurre "maître d'hôtel"
Naar keuze : pepersaus of paddenstoelensaus of boter "maître d'hôtel"

Les Burgers

Burger Savoyard (steak haché pur boeuf 180gr) 25,20 €
sauce fines herbes, fromage à raclette de montagne, lard roquette salade et frites
Savoyard burger (hamburger van 180 gr puur rundsvlees)
met fijne kruidensaus, raclatte kaas, spek, rucolasalade en frietjes.

Burger d'agneau (steak haché d'agneau 180gr) 26,20 €
sauce sucrée, fromage d'Orval, roquette, salade et frites
Lamsburger met zoete saus, Orval kaas, rucola en frietjes.

Burger à la mexicaine (steak haché pur boeuf 180gr) 25,20 €
sauce salsa, jalapenos, oignon rings, cheddar, salade et frites
Mexicaanse hamburger (hamburger van 180 gr puur rundsvlees)
met salsasaus, Jalapenos, uienringen, cheddar, sla en frietjes.

Plats pour enfant / Kinderschotel

Filet de saumon, légumes et frites 13 €

Zalmfilet, groenten, frietjes.

Le filet de poulet, compote et frites 13 €

Kippefilet, frietjes en appelmoes.

Gourmandises

à prendre à toute heure... Lekkernijen op de hele tijd te nemen!

Les douceurs et glaces faites maison / Huisgemaakt zoetheleden

La crème brûlée à la chouffe coffee 8 €

La dame blanche 8,50 €

La dame noire 8,50 €

La brésilienne 8 €

Le café liégeois 8 €

Le duo de profiteroles, sa glace vanille
et son chocolat noir fondu 8,50 €

La salade de fruit et sa boule de sorbet 8 €
Fruitsla en zijn sorbet

Le soufflé glacé au Grand Marnier 8 €

Brioche perdue sauce au caramel beurre salé
et sa glace vanille 8 €
*Wentelteefjes met karamel en gezouten boter
en vanille ijs.*

Brioche perdue avec sa crème anglaise
et sa glace vanille 8,50 €
Wentelteefjes met vanille saus en ijs.

Moelleux au chocolat 8,50 €
Chocoladetaart

Le café gourmand
(café/thé et différentes douceurs) 11,20 €

L'irish gourmand (ou Italian, Cuban,...) 16,90 €

Les autres desserts Andere nagerechten

La tartelette pomme-crumble tiède
et sa glace vanille 8 €
De warme appel-kruimeltaart met vanille-ijs

Gaufre au sucre 6 €
Wafel met suiker

Gaufre à la chantilly 6,50 €
Wafel met slagroom

Gaufre au chocolat noir fondu 7 €
Wafel met warme chocolade

Gaufre Mikado 8,50 €
Glace vanille et chocolat noir fondu // Wafel met ijs en warme chocolade

La glace faite maison

(Vanille/chocolat/moka/fraise)

1 boule 2,50 €

2 boules 4,50 €

3 boules 6,50 €

Wifi : Le Quai Son

Password : LeQuaiSon

Les en-cas à toute heure / Snacks op de hele tijd te nemen

Portion de Fromage (kaas) 5,90 €

Portion de saucisson (worsts) 5,90 €

Portion fromage / saucisson (kaas/worst) .7,90 €

La planche "Gourmet" à partager

pour +/- 2 pers 22 €

pour +/- 4 pers 42 €

*Fromage, charcuterie, saumon fumé, calamars frites, ...
kaas, vleeswaren, gerookte zalm, gefrituurde inktvis, ...*



LE QUAISON
BAR - RESTAURANT - TERRASSE

En plus pour le lunch 12h - 15h

Croque Monsieur 12€/simple 16€/double

Croque Madame 13€/simple 17€/double

Omelette nature 12 €

Omelette ardennaise 14 €

Fromage d'Orval et jambon d'ardenne / Ardense ham en kaas van Orval

Tartine Nordique et guacamole 15 €

Saumon fumé maison, guacamole, aneth, fines herbes, roquette, concombre

Gerookte zalm, verse kaas met fijne kruiden, dille, rucola, komkommer

Salade Keep the fish aux agrumes 19 €

Saumon fumé, scampis, truite fumée, calamars frits

Gerookte zalm, gambas, gerookte forel, gefrituurde calamares

Salade de chèvre chaud & lards 18 €

Sla met warme geitenkaas en gerookte spekjes.

Salade Ceasar 18 €

Poulet, bacon, parmesan, sauce César, anchois

Gemarineerd kip, bacon, parmezaan, césar saus, ansjovis.

Supplément frites + 3 euros

Menu printanier à 44 euros

Asperges blanches et vertes de Maline à la flamande

Witte en groene asperges op Vlaamse wijze

Ou

L'assiette de saumon fumée et ses accompagnements

Gerookte zalm met toast

Filet de canette fermier

sauce aux poivres vert, légumes et gratin dauphinois

Boerderij eendenfilet met peperromsaus, groentenen en gegratineerde dauphinois.

Ou

La marée du jour à la plancha (+3,50€)

(St Jacques, mi-cuit de thon rouge, dos de lieu noir, gambas)

Sauce poivron rouge, légumes de saison, pommes de terre grenailles

"Vis à la plancha" (Sint Jacobsnoten, rode tonijn mi-cuit, koolvis, gambas) met rode pepersaus, seizoensgroenten en krielaardappelen.

La salade de fruits et sa boule de sorbet

Fruitsla en zijn sorbet

ou

Le moelleux au chocolat et sa glace vanille

Menu enfant à 16 euros

Filet de saumon, légumes et frites

Zalmfilet, groenten, frietjes.

Ou

Le filet de poulet, compote et frites

Kippefilet, frietjes en appelmoes

La glace maison (2 boules au choix)