

LE PAVILLON

ENTRÉES

VOORGERECHTEN / VORSPEISE / STARTERS

Assiette Jambon d'Ardenne (3 tr.), crudités 9,50 €

Supplément de 5 € en plat : double quantité et frites

Ardense Ham, rauwkost (€ 5 extra voor het hoofdgerecht: dubbele hoeveelheid en frietjes)

Ardennischer Schinken, Rohkost (5 € extra für das Hauptgericht: doppelte Menge und Pommes Frites)

Ardennes Ham, crudités (€5 for the main dish: double quantity and fries)

Assiette Pâté d'Ardenne (1 tr.), crudités 9,50 €

Supplément de 5 € en plat : double quantité et frites

Ardense Paté, rauwkost (€ 5 extra voor het hoofdgerecht: dubbele hoeveelheid en frietjes)

Ardennische Pastete, Rohkost (5 € extra für das Hauptgericht: doppelte Menge und Pommes Frites)

Ardennes Pâté, crudités (€5 for the main dish: double quantity and fries)

Duo de filets de truite fumée, crème aigrette 9,50 €

Duo van gerookte forelfilets, zure room

Duo von geräuchertem Forellenfilet, Sauerrahm

Duo of smoked trout filets, sour cream

Grande assiette de crudités 6,50 €

Grote seizoenssalade

Großer Rohkoststeller

Large crudités salad

Croquettes au fromage d'Orval (2), crudités 14,00 €

Supplément de 5 € en plat : 3 croquettes et frites

Orvalkaas kroketten (€ 5 extra voor het hoofdgerecht: 3 kroketten en frietjes)

Orval-Käse-Kroketten (5 € extra für das Hauptgericht: 3 Kroketten und Pommes Frites)

Cheese croquettes with Orval cheese (€5 for the main dish: 3 croquettes and fries)

Potage du Jour, pain 4,00 €

Soep van de dag, brood

Tagessuppe, Brot

Soup of the day, bread

VIANDES ET GRILLADES *

VLEES EN GRILLADES / FLEISCH UND GRILL / MEAT AND GRILLED MEAT

Pavé de Bœuf 22,50 €

Rundsteak / Rindsteak / Beefsteak

La Planche Ardennaise, crudités, frites 19,00 €

(Noix d'Ardennes, Rosette, Jambon d'Ardenne, Jambon BBQ, Pâté d'Ardenne, Fromages de Rochefort et œufs durs)

Ardense plank, rauwkost, frietjes (Noix d'Ardennes, Rosette, Ardense ham, BBQ ham, Ardense paté, kazen van Rochefort en hardgekookte eitjes)

Ardennische-Platte, Rohkost, Pommes Frites (Noix d'Ardennes, Rosette Salami, ardennischer Schinken, BBQ Schinken, ardennische Pastete, Käse aus Rochefort und hartgekochte Eier)

Ardennes board, crudités, French fries (Noix d'Ardennes, French saucisson, Ardennes ham, BBQ ham, Ardennes pâté and hard-boiled eggs)

Han 'Burger 19,00 €

(Pain Multi Céréale, Patty Pur Bœuf saignant, Laitue Croquante, oignons rouges et tomate, Sauce à la Blonde de Han, accompagné de grosse frites belge et mayonnaise maison)

Han'Burger, multigranen brood, saignant puur rundvlees Patty, krokante sal, rode ui en tomaten, Blonde van Han saus, grote Belgische frietjes en huisgemaakte mayo

Han-Burger, Mehrkornbrot, Patty" blutiges Rindfleisch pur, knackiger Salat, rote Zwiebeln und Tomate, Blonde de Han" Soße mit dicke belgische Pommes und hausgemachte Mayonnaise

Han 'Burger, wholegrain bread, pure beef burger (cooked rare), crispy lettuce, red onions, tomato, sauce with Blonde de Han beer, with thickly cut Belgian chips and homemade mayonnaise

Escalope de dinde sauce Lesse et Lhomme 15,00 €

(vin blanc, échalotes, crème tomatée et estragon)

Kalkoenfilet met Lesse en Lhomme saus (witte wijn, sjalotten, tomatenroom en dragon)

Truthahnbrust mit einer Lesse und Lhomme Sauce (Weißwein, Schalotten, Tomatencreme und Estragon)

Turkey escalope with a Lesse and Lhomme sauce (white wine, shallots, cream with tomatoes and tarragon)

Sauces : Champignons, Poivre ou Ardennaise 2,50 €

Sauzen: Champignonroom, Peper of Ardese saus

Saucen : Pilz, Pfeffer oder Ardennische-Sauce

Sauce : Creamy mushroom, pepper and Ardennaise sauce

POISSONS * VIS / FISCH / FISH

Truite Forestière (crème, champignons des bois) ou ardennaise 18,50 €

Bosforel (crème, wilde paddestoelen) of Ardense forel

Wald Forelle (Sahne, Waldpilze)

Trout "Forestière" (cream, wild mushrooms)

Truite Meunière 17,50 €

Forel "à la Meunière"

Forelle Müllerin

Trout, pan-fried in butter

SUPPLÉMENT

Petite assiette de crudités 4,50 €

Kleine seizoenssalade / Kleine Rohkoststeller / Small crudités salad

Supplément compote 2,50 €

Appelmoes / Extraportion Kompott / Extra apple compote

Supplément frites 2,50 €

Supplement frietjes - Extraportion Pommes Frites , Extra French fries

Portion mayonnaise ou ketchup 0,60 €

* Tous nos plats sont accompagnés de frites ou de pommes grenailles au beurre persillé, ainsi que de crudités.

Al onze gerechten zijn begeleid met frietjes of krielaardappelen met peterselieboter en met rauwkost.

Alle unsere Gerichte werden mit Pommes Frites oder Babykartoffeln mit Petersilie- Buttersauce und Rohkost serviert.

All of our dishes are served with French fries or baby potatoes with parsley butter as well as crudités.

SALADES SALADES / SALATE / SALADS

Salade de la Lesse 17,00 €

(salade, crudités, filet de truite fumé, Queues d'Écrevisse et vinaigrette à l'ail des ours)

De Lesse salade: salade, rauwkost, gerookte forelfilet, rivierkreeftjes en vinaigrette met daslook

Salat aus der Lesse: Salat, Rohkost, geräuchertes Forellenfilet, Krebschwänze und Bärlauch Vinaigrette

The Lesse salad: salad, crudités, smoked trout fillet, crayfish and vinaigrette with wild garlic

Salade composée 12,00 €

(salade verte et crudités)

Gemengde salade - Groene salade met rauwkost

Mischsalat- Grüner Salat und Rohkost

Mixed salad - Green lettuce and crudités

CARTE BRASSERIE

Boulettes sauce Tomate, frites 13,00 €

Gehaktballen met tomatensaus, frietjes

Frikadellen mit Tomatensauce, Pommes Frites

Meatballs with tomato sauce, French fries

Vol-au-Vent, frites 12,50 €

Koninginnenhapje, frietjes

Vol-au-Vent, Pommes Frites

Vol-au-Vent, French fries

Penne du chef (pâtes fraîches) 14,00 €

(penne, épinards frais, tomates cerises, huile d'olive, crème, pignons de pin et copeaux de parmesan)

Penne van de Chef: penne, verse spinazie, kerstomaten, olijfolie, room, pijnboompitten en parmezaankrullen

Penne des Chefs: Penne, frischer Spinat, Kirschtomate, Olivenöl, Sahne, Pinienkerne und Parmesanraspel

Our Chef's pasta: penne, fresh spinach, cherry tomatoes, olive oil, cream, pine nuts and parmesan shavings

Spaghetti Bolognaise 11,50 €

Demandez notre plat du jour

Vraag naar onze dagschotel

Fragen sie nach unsere Tagesgericht

Ask for our daily special

Plats végétariens
Vegetarische gerechten
Vegetarische Gerichte
Vegetarian dishes

Nos coups de cœur
Onze aanraders
Unsere spezielle Tipps
Our top tips

DOMAINE DES
GROTTES
DE L'AN

LE PAVILLON

PLATS ENFANTS KINDERGERECHTEN / KINDERGERICHTE / CHILDREN'S DISHES

Steak de bœuf nature, frites 11,50 €
Rundsteak natuur, frietjes
Beefsteak Natur, Pommes Frites
Pan-fried beefsteak, French fries

Nuggets de poulet, compote, frites 7,50 €
Kippennuggets, appelmoes, frietjes
Chicken Nuggets, Kompott, Pommes Frites
Chicken nuggets, apple compote, French fries

Boulette sauce Tomate, frites 7,50 €
Gehaktbal met tomatensaus, frietjes
Frikadelle mit Tomatensauce, Pommes Frites
Meatball with tomato sauce, French fries

Spaghetti Bolognaise 7,50 €

Vol-au-Vent, frites 7,50 €
Koninginnenhapje, frietjes
Vol-au-Vent, Pommes Frites
Vol-au-Vent, French fries

BIÈRES AU FUT BIEREN VANT VAT / BIERE VOM FASS / DRAUGHT BEERS

Jupiler 2,50 €
Mazout - Tango - Perroquet - Panaché 3,00 €
Blonde de Han 3,50 €
Leffe Blonde 4,50 €

BIÈRES LOCALES LOKALE BIEREN / LOKALE BIERE / LOCAL BEERS

La Cambrée 4,20 €
La Rouge Croix 4,20 €
La Chinette 4,20 €
La Marie Blanche (en saison) 4,20 €
Esprit Triple 4,50 €
Lupulus Hopera 4,50 €
Lupulus Blanche 4,50 €
Blonde de Han 75 cl 8,00 €

BIÈRES EN BOUTEILLE BIEREN OP FLES / FLASCHENBIERE / BOTTLED BEERS

Jupiler 0,0% 2,70 €
Chouffe Cherry 4,80 €
Leffe Brune 4,80 €
Chouffe 4,80 €
Hoegaarden Rosée (en saison) 3,50 €

BIÈRES TRAPPISTE TRAPPISTENBIEREN / TRAPPISTENBIERE / TRAPPIST BEERS

Chimay Blanche 4,50 €
Chimay Bleue 4,80 €
Rochefort 6 4,50 €
Rochefort 8 4,80 €
Orval 4,80 €
Rochefort 10 5,70 €

**Trappiste de Rochefort 6/8/10 servie en Galopin
et sélection de Fromages de Rochefort** 12,00 €
(minimum 2 personnes)

Rochefort 6/8/10 in een Galopin bierglas en selectie van Rochefort kazen

Rochefort 6/8/10 in 125 cl Biergläser serviert, mit Auswahl von Käsen ebenfalls aus Rochefort (Minimum 2 Personen)

Rochefort 6/8/10 served in a tasting glass with a selection of Rochefort cheeses

EAUX ET LIMONADES FRISDRANKEN / SOFTDRINKS / SOFT DRINKS

Coca cola - Coca zéro - Spa citron, Orange 2,80 €
Schweppes Tonic - Agrum' - Bitter Lemon 3,00 €
Oasis tropical 3,00 €
Ice Tea ou Ice Tea Green (pétillant) 3,00 €
Ice Tea Pêche (non pétillant) 3,00 €
Diabolo menthe, fraise ou grenadine 3,30 €

Eau plate ou pétillante / Plat- of spuitwater / Mineral- oder Sprudelwasser / Still or sparkling water
BRU 25 cl 2,50 €
BRU 50 cl 5,00 €
BRU 1 L 7,00 €

Cécémel 3,00 €

Fristi 3,00 €

Supplément sirop (grenadine, menthe et fraise) 0,50 €

Supplement siroop

Extraportion Sirup

Extra syrup

JUS DE FRUITS FRUITSAPPEN / FRUCHTSÄFTE / FRUIT JUICES

Jus de pomme artisanal (Le Verger d'A Côté - Hargimont) 3,80 €
Artisanaal appelsap
Handwerklich hergestellter Apfelsaft
Artisan apple juice

Jus d'orange, d'ananas ou multivitaminé 3,00 €

Sinaasappel-, ananas- of multivitaminesap

Orangen-, Ananas- und Multivitamin Saft

Orange, pineapple or multivitamin juice

BOISSONS CHAUDES WARME DRANKEN / HEISSE GETRÄNKE / HOT DRINKS

Café expresso 2,50 €

Café long 2,50 €

Café décaféiné 2,60 €

Cappuccino 3,00 €

Café Latté 3,00 €

Chocolat chaud maison (lait et chocolat noir) 3,00 €

Warme Chocolate

Heiße Schokolade

Hot Chocolate

Chocolat Viennois (chocolat chaud + chantilly) 3,50 €

Warme chocolate + slagroom

Heiße Schokolade + Schlagsahne

Hot chocolate + whipped cream

Thé Nature ou Citron 2,50 €

Thee Natuur of Citroen

Schwarzer Tee mit oder ohne Zitrone

Tea or Lemon Tea

Infusion (Menthe, Camomille, Tilleul, Églantier, Thé vert) 2,50 €

Kruidenthee (Munt, Kamille, Linde, Rozenbottel, Groene Thee)

Kräutertee (Minze, Kamille, Lindenblüten, Hagebutten, Grüner Tee)

Herbal tea (Mint, Camomile, Linden Flower, Rosehip, Green Tea)

Italian Coffee - French Coffee - Irish Coffee 7,50 €

ALCOOLS ET LIQUEURS STERKE DRANK EN LIKEUREN / SPIRITUOSEN / SPIRITS AND LIQUEURS

Rhum Bacardi 5,50 €

Amaretto 5,50 €

Whisky 5,50 €

Poire Cognac Heinrich 5,50 €

Supplément Coca, Jus d'orange, Tonic ou Soda 1,40 €

LE PAVILLON

DESSERT DESSERTEN / NACHTISCHE / DESSERTS

♥ **Café Gourmand** (café et 4 mignardises) 8,00 €
Koffie Gourmand (koffie en 4 mini dessertjes)
Kaffee Gourmand (Kaffee mit 4 Delikatessen)
Café Gourmand (coffee with 4 small sweet treats)

La Marmotte (2 boules vanille, 1 boule spéculoos, chantilly et crème anglaise) 8,50 €
De Marmot (2 bollen vanille, 1 bol speculaas, slagroom en roomvla)
Das Marmeltier (2 Kugeln Vanille, 1 Kugel Spekulatius Schlagsahne und Vanillecreme)
The Marmot (2 scoops of vanilla, 1 scoop of speculoos Whipped cream and custard)

Belle Marlène - en saison (fraises fraîches, 1 boule vanille, 2 boules fraise, coulis de fraises et chantilly) 8,50 €
Belle Marlène - in het seizoen (verse aardbeien, 1 bol vanille, 2 bollen aardbei, aardbeiencoulis en slagroom)
Erdbeerbecher - je nach Saison (frische Erdbeeren, 1 Kugel Vanille, 2 Kugeln Erbeeren, Erdbeercoulis und Schlagsahne)
Lady Marlene - in season (fresh strawberries, 1 scoop of vanilla, 2 scoops of strawberry ice, strawberry coulis and whipped cream)

Willy l'Ours (3 boules praliné, caramel au beurre salé et chantilly) 7,50 €
Willy de Beer (3 bollen praliné, zoute karamel en slagroom)
Willy, das Bär (3 Kugeln Krokant, Karamell mit gesalzener Butter und Schlagsahne)
Willy the Bear (3 scoops of praliné, salted caramel and whipped cream)

Le Cerf (café glacé, sauce caramel et chantilly) 7,50 €
Het Hert (ijskoffie, karamelsaus en slagroom)
Der Hirsch (Eiskaffee, Karamellsoße und Schlagsahne)
The Stag (iced coffee, toffee sauce and whipped cream)

Le Loup Blanc (3 boules chocolat blanc, sauce chocolat et chantilly) 7,50 €
De Witte Wolf : 3 bollen witte chocolade, chocolade saus en slagroom
Weißer Wolf (3 Kugeln aus weißer Schokolade, Schokoladensoße, Schlagsahne)
The White Wolf : 3 scoops of white chocolate, chocolate sauce and whipped cream)

La Cigogne Blanche (3 boules vanille, chocolat chaud maison et chantilly) 7,50 €
De Witte Ooievaar (3 bollen vanille, huisgemaakte warme chocoladesaus en slagroom)
Der weiße Storch (3 Kugeln Vanille, heiße hausgemachte Schokolade und Schlagsahne)
The White Stork (3 scoops of vanilla, homemade hot chocolate sauce and whipped cream)

La Cigogne Noire (3 boules chocolat, chocolat chaud maison et chantilly) 7,50 €
De Zwarte Ooievaar (3 bollen chocolade, huisgemaakte warme chocoladesaus en slagroom)
Der schwarzer Storch (3 Kugeln Schokolade, heiße hausgemachte Schokolade und Schlagsahne)
The Black Stork (3 scoops of chocolate, homemade hot chocolate sauce and whipped cream)

La Biche (2 boules moka, 1 boule vanille, sauce caramel, chantilly et praliné) 7,50 €
De Hinde (2 bollen moka, 1 bol vanille, karamelsaus, slagroom en pralinénootjes)
Das Reh (2 Kugeln Moka, 1 Kugel Vanille, Karamellsoße, Schlagsahne und Krokant)
The Hind (2 scoops of mocha, 1 scoop of vanilla, toffee sauce, whipped cream and praliné nuts)

La Gloutonne (3 boules de sorbet, coulis de fruit) 7,50 €
de Velvraat : 3 bollen sorbetijs met fruitcoulis
3 Kugeln Sorbet: Fruchtcoulis
3 scoops sorbets and fruit coulis

La Coupe Enfant (2 boules aux choix et chantilly) 5,00 €
De Kindercoupe (2 bollen naar keuze met slagroom)
Kinderbecher (2 Kugeln nach Wahl und Schlagsahne)
For Kids (2 scoops of their favourite ice cream and whipped cream)

1 boule de glace au choix 2,50 €
Vanille, chocolat, Moka, fraise, citron, melon, framboise, spéculoos, chocolat blanc, praliné
1 bol ijs naar keuze (Vanille, chocolat, Moka, fraise, citron, melon, framboise, spéculoos, chocolat blanc, praliné)
1 Kugel nach Wahl (Vanille, chocolat, Moka, fraise, citron, melon, framboise, spéculoos, chocolat blanc, praliné)
1 scoop of your favourite ice cream (Vanille, chocolat, Moka, fraise, citron, melon, framboise, spéculoos, chocolat blanc, praliné)

Supplément chantilly 1,00 €
Supplement slagroom
Extraportion Schlagsahne
Extra whipped cream

Tarte du Jour (1 boule de glace vanille et chantilly) 6,00 €
Taart van de Dag (1 bol vanille en slagroom)
Tageskuchen (1 Kugel Vanille en Schlagshane)
Today's Pie (1 scoop of vanilla en whipped cream)

GAUFRES DE BRUXELLES

BRUSSELSE WAFELS - WAFFELN - BELGIAN WAFFLES

Gaufre Pavillon 9,00 €
(une boule de glace vanille, chocolat chaud, chantilly et morceaux de fraise) - uniquement en saison
Pavillon wafel : in het seizoen - (1 bol vanille, warme chocoladesaus, slagroom en stukjes aardbei)
Pavillon Waffeln (1 Kugel Vanille, heiße Schokoladensoße, Schlagsahne und Erdbeerstücke) - nur in der Saison
The Pavillon Waffle (1 scool of vanilla, hot chocolate sauce, whipped cream and sliced strawberries (only during strawberries season)

Gaufre Mikado 8,50 €
(une boule de glace vanille et chocolat chaud)
Mikado wafel (1 bol vanille, warme chocoladesaus)
Mikado Waffeln (1 Kugel Vanille und heiße Schokoladensoße)
Mikado waffle (1 scoop of vanilla with hot chocolate sauce)

Gaufre au Caramel beurre salé 8,00 €
Wafel met gezouten karamel
Waffeln mit gesalzenes Butterkaramell
Waffle with salted butter caramel

Gaufre chocolat chaud 7,00 €
Wafel met warme chocoladesaus
Waffeln mit heißer Schokoladensoße
Waffle with hot chocolate sauce

Gaufre chantilly 7,00 €
Wafel met slagroom
Waffeln mit Schlagsahne
Waffle with whipped cream

Gaufre nature ou au sucre 6,00 €
Wafel natuur of met suiker
Waffeln Natur oder mit Zucker
Plain waffle of with sugar