

L'Auberge

DE NEERCANNE

DÉJEUNER À L'AUBERGE DE NEERCANNE

Bienvenue au restaurant Déjeuner l'Auberge de Neercanne.
Chef de cuisine Raymond Remmen, Maître hôte Leo Smeijers
et leur équipe vous réservent un accueil chaleureux.

C'est avec beaucoup d'enthousiasme et de dévouement que
nous travaillons dans notre cuisine avec des produits de
saison, des produits régionaux et des produits du terroir.
des produits régionaux et principalement biologiques.

Dans la mesure du possible,
ces produits proviennent de notre propre jardin.
ou de l'environnement immédiat.

Nous nous efforçons de proposer une cuisine traditionnelle.

Toute l'équipe de l'Auberge de Neercanne
je te souhaite un bon repas

Si vous avez des exigences alimentaires, veuillez nous en
informer.



"VIVEZ LE GER"

'Vivez le Ger' est une initiative dans laquelle nous connectons
les communautés néerlandaises et belges dans
la vallée de Ger.

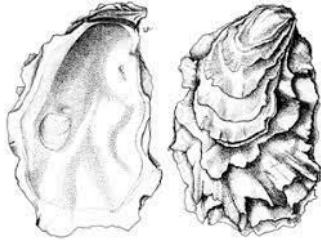
Grâce à une vision commune de l'avenir, basée sur les trois
piliers, écologique, économique et social, toutes les parties
prenantes de la vallée de la Jeker travailleront ensemble à
une gestion partagée
de notre environnement.

En tant que communauté, nous voulons apprendre les uns
des autres, nous inspirer et nous motiver mutuellement pour
obtenir le meilleur résultat ensemble et faire ces choix
ensemble pour le présent et l'avenir
de notre magnifique environnement.

De cette façon, nous assumons notre responsabilité
envers la prochaine génération.

Grâce à cette coopération, notre pain au levain a désormais
une empreinte de moins de 1000 pas.

HUÎTRES DE CREUSE



**Au mois d'août
malheureusement, nous ne servons pas d'huîtres**

MENU DU DÉJEUNER BAVOIR GOURMAND

ENTRÉE

Salade de fenouil et de céleri
avec Speck d'Asiago

ou

Haddock mariné et cuit à point
avec du lait de tigre et une sélection de tomates

COURS SUPPLÉMENTAIRE INTERMÉDIAIRE

Moules cuites doucement à l'ail

(14,-)

PLAT PRINCIPAL

Canard fermier, filet et cuisse
avec des prunes fermentées

ou

Filet de sébaste avec sauce
au beurre et anchois mous

DESSERT

Assortiment de 5 fromages
(suppl. 6,-)

ou

Chocolat amer avec mûres, pomme et glace

Menu 3 plats 41,-

**Arrangement de vin avec des vins assortis 30,-
3 verres de vin et d'eau assortis (sans apéritif)**

Parce que nous travaillons avec des produits frais du jour et des légumes, souvent issus de notre propre potager, les plats peuvent avoir changé

APÉRITIF

Salade César préparée à la table,
"Mechelse Koekoek", anchois
et diverses préparations de poitrine de porc 19,-

Notre propre "Sjink" (jambon) sur toast avec œuf poché et
Sauce mousseline
18,-

Betteraves Jekerdal avec framboises
et une crème de feta
16,-

Salade de fenouil avec homard de la conserverie
et une fleur de courgette frite
20,-

PLATS PRINCIPAUX

Morue d'hiver frite
L'obstination de Raymond
30,-

Entrecôte double usage "Holstein"
sauce Béarnaise et frites épaisses
31,-

Terrine de pommes de terre et artichauts braisés
et un bouillon de laurier
26,-

PRÉ-DESSERT

Assortiment de 5 fromages
sélectionné par notre
affineurs de fromage "Van Tricht" d'Anvers
€ 15,-
(menu suppl. 5,-)

DESSERTS

Chocolat amer avec mûres, pomme et glace
(carte des desserts)
12,-

Crème brûlée avec glace à la vanille
11,-

"Café Glace"
glace vanille au café fort, liqueur de café
et demi chantilly
15,-

Crèmeux au chocolat blanc et à la fleur de sureau
aux fruits d'été d'Edith Boëne et à la glace au yaourt
15,-