



Les amis
de l'Ardenne
restaurant & bar



Dorstlessers - Boissons

Frisdranken - Boissons froides

Cécémel	3,5
Chaudfontaine plat of bruis 25 cl	2,5
Chaudfontaine plat of bruis 50 cl	4
Chaudfontaine plat of bruis 1 l	6,5
Coca Cola	3
Coca Cola Zero	3
Fanta	3
Fristi	3,5
Gini	3,5
Lipton Ice Tea	3,5
Lipton Ice Tea Green	3,5
Lipton Ice Tea Peach	3,5
Orangina	3,5
Schweppes Agrum	3,5
Schweppes Agrum Zero	3,5
Schweppes Mojito	3,5
Schweppes Oasis	3,5
Schweppes Tonic	3,5
Schweppes Virgin Spritz	3,5
Sprite	3

Fruitsappen

Ace (Multi-fruit)	3,2
Ananas	3,2
Jus d'Orange	3,2
Jus de Pommes	3,2
Pommes Cerises	3,2

Smoothies:

Berry Passion 6

Banaan, framboos en blauwe bessen

Carribean Kiss 6

Meloen, aardbei, mango en citroen

Mango Paradise 6

Mango, passievrucht, ananas en citroen



Warme dranken - Boissons chaudes

Koffie 2,8

Espresso 2,8

Cappuccino 3,5

Café au lait 3,5

Latte Macchiato 4,2

Warme chocomel 4

Met Slagroom + 0,5

Verse gember thee 3

Verse munt thee 3,5

Thee 2,5

Kies uw smaak:

- Bosvruchten
- Citroen
- Earl Grey
- English breakfast
- Green tea sencha
- Rooibos
- Rozenbottel

Al onze koffie's zijn ook in
déca beschikbaar



Bier op fles - Bières en bouteille

Barbar (8%)	5,5
Bière des Amis 33 cl (5,8%)	6
Bière des Amis 66cl (5,8%)	10
Bière des Amis Cr(h)azy IPA (5,5%)	6
Bière des Amis Redden (rood fruit) (5%)	6
Boon Oude Geuze (7%)	4,5
Cornet Oaked (8,5%)	6,5
Corona Extra (4,5%)	6,2
Cuvée des Trolls (7,5%)	5,4
Desperados (5,9%)	6,5
Duvel (8,5%)	5,7
Duvel Tripel Hop (9,5%)	6,9
Gouden Carolus Whisky Infused (11,7%)	7
Jupiler (5%)	3
Kasteel Barista (11%)	6,5
Kasteel Bruin (11%)	6
Kasteel Rouge (8%)	5,7
Kasteel Rubus (7%)	5,7
Kasteel Tripel (11%)	6
Leffe Blond (6,6%)	5,5
Liefmans Fruitesse (3,8%)	4,8
Lupulus Blanche (4,5%)	4,7
Lupulus Hopera (6%)	5,2
Maes Radler citroen (2%)	4
Malheur 10 (10%)	6
Omer Blond (8%)	5,8
Smash Original IPA (6,2%)	5,8
St. Bernardus Abt (10%)	6,5
St. Bernardus Pater (6%)	5,8
St Bernardus Wit (5,5%)	5

St. Louis Kriek (4%)	4,2
Straffe Hendrik Quadrupel (11%)	7,1
Tongerlo Lux (6%)	6,5
Tongerlo Prior (9%)	6,9
Tripel Karmeliet (8,4%)	5,7
Val Dieu Grand Cru (10,5%)	7

Trappistenbier - Bières trappiste:

Chimay Bleue (9%)	6
Orval (6,2%)	5,3
Rochefort 8 (9,2%)	5,5
Rochefort 10 (11,3%)	6
Rochefort Tripel (8,1%)	5,3
Westmalle Extra (4,8%)	4
Westmalle Dubbel (7%)	5,2
Westmalle Tripel (9,5%)	5,5
Zundert (8%)	7,8

Alcoholvrij bier / Bières sans alcool:

Bière des Amis 0,0	5,5
Desperados 0,0	5,8
Jupiler 0,0	3,5
Kasteel Rouge 0,0	5,5
La Chouffe (0,4%)	5,5
La Trappe Nillis 0,0	5,5
Liefmans Fruitesse 0,0	4,6
Sport Zot (0,4%)	6,2

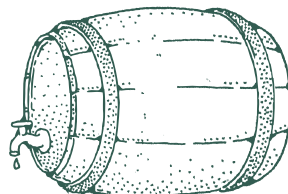


Streekbieren / Bières de la région:

La Corne du Bois des Pendus tripel (10%)	6,3
La Moraipire (8%) - Tripel uit Bertrix	6,5
Rochehaut IPA (7%)	6,1
Rochehaut Tripel (8,5%)	5,5

Van't Vat - Bières pression

Jupiler 25 cl (5%)	3
33 cl	4
50 cl	6
Brugse Zot (blond) 25 cl (6%)	5
50 cl	9
Hoegaarden Wit 25 cl (5%)	4
50 cl	6,7
La Chouffe 33cl (8%)	5,4
Leffe Bruin 25 cl (6,5%)	5



Wijn - Vin

Guillaume Pays d'Oc:

		Per glas / Verre	Per fles / Bouteille
Rood	Merlot	5	22,5
Wit	Chardonnay	5	22,5
Rosé	Grenache	5	22,5

Cielo:

Wit	Pinot Grigio	5	22,5
-----	--------------	---	------

Le Cabachon du Sud:

Rood	Cabernet Sauvignon	5	22,5
Wit	Moelleux/Zoet	5	22,5

Freyé Penedès:

Rood	Syrah & Temprenillo	5	22,5
------	---------------------	---	------

Espatula:

Cava brut	-	25
-----------	---	----



Hapjes - Snacks

Ardeens plankje <i>Fromages et charcuterie</i>	21,5
Bitterballen (8 stuks)	6
Mini loempia's (8 stuks) ✓	6
Mozzarella (8 stuks) ✓	6
Party Mix (18 stuks)	12,5
Portie kaas en worst	9,5
Pipe d'Ardenne <i>Ardeense worst</i>	3,5
Portie kaas	6,5
Portie Orval kaas	8,5
Portie (knoflook) olijven	3,5
Nacho's (met chilisaus)	4,5



Sterke dranken - Alcools

Aperitief:

Maitrank	Regionale specialiteit 	5,5
Port Wit & Rood		5
Martini Wit & Rood		5
Campari		5,5

Zoet: *

Malibu	5
Passoã	5
Safari	5

Sterk: *

Absolut Vodka	6
Jägermeister	5
Ricard	6
Tequila Cuervo Silver	6

Rum: *

Bacardi	5
Bacardi Spiced Oakheart	6
Captain Morgan	6
Havana Club Rhum 3 ans	6

* Supplement frisdrank +2

Cognac / Calvados:

Baron Otard V.S.	7
Calvados Morin	7
Hennessy V.S.	7
Martell V.S.	7

Whisky: *

Glenfiddich 12Y Special Reserve	8
Gouden Carolus Single Malt 	7
Jack Daniels	7
Jack Daniel's Honey	7,5
Jameson	5
Laphroaig	6,8

Gin: *

1836 Belgian Organic Bleu 	6
Bombay Sapphire	6
Gordon's	6
Hendrick's	8

Liqueur: *

Amaretto	6
Bailey's	6
Cointreau	7
D.O.M. Bénédictine	7
Grand Marnier	7
Licor 43	6
Tia Maria	6
Liqueur de Val-Dieu 	5
Noir D'Ivoire Belgian Chocolate 	5
Poire Avec Cognac 	6



Beste gasten

Cher clients • *Dear guests*

1 TAFEL = 1 REKENING.

Groepen vanaf 8 personen, gelieve de keuze te beperken tot 3 voor- en/of hoofdgerechten.

1 TABLE = 1 ADDITION.

Groupe à partir de 8 personnes, si possible, comblé votre choix entre 3 entrées et/ou 3 plats principal différents.

1 TABLE = 1 BILL.

Groups larger than 8 people, please limit the choice to 3 starters and/or main courses.



Allergie of intolerantie?

Meld dit bij de horeca verantwoordelijke, die verteld u de mogelijkheden.

Allergie ou intolérance?

Signalez-le au responsable de la restauration, qui vous indiquera les options.

Allergy or intolerance?

Ask the hospitality manager, who will tell you the options.



Menukaart

Om te beginnen - Entrée

Stokbrood, huisgemaakte kruidenboter & tapenade • Pain, beurre aux fines herbes fait maison & tapenade • Bread, home made herb butter & tapenade ✓ **6**

Tomatensoep • Soupe à la tomates • Tomato soup ✓ **6**

Ardeens plankje • Planche ardennaise (2 pers.) **21,5**

Kaas en charcuterie

Fromages et charcuterie

Cheese and charcuterie

Huisgemaakte Orval kaaskroket • Croquette de fromage d'Orval fait maison • Homemade Orval cheese croquette ✓ **14,5**

Op een frisse salade

Sur une petite salade

On a fresh salad

Ardeense mosterdsoep • Soupe à la moutarde façon ardennaise • Ardennes mustard soup **7,5**

Verse mosterd soep met spekjes

Fait maison avec des lardons

Home made with bacon

Scampi's van de Chef • Scampis du Chef • Chef's scampi's **19**

Licht pikant met een Thai's tintje

Légèrement piquant avec une touche thaïlandaise

Lightly spicy with a Thai touch

Warme geitenkaas salade • Salade chèvre chaud • Warm goat cheese salad ✓ **17**



Hoofdgerechten - Plats principaux

Leffe stoof • Ragouts de carbonade de boeuf • Beef stew 28

Langzaam in Leffe bier gestoofd rundvlees (Blanc Bleu Belge)

Viande de boeuf mijotée dans de la bière Leffe (Blanc Bleu Belge)

Slowly braised beef in Leffe beer (Blanc Bleu Belge)

Steak de Bœuf (± 250 gr) 28,5

Lekkere steak uit de regio (Blanc Bleu Belge) met peper- of champignonsaus

Steak savoureux du terroir (Blanc Bleu Belge) avec sauce au poivre ou aux champignons

Delicious steak from the region (Blanc Bleu Belge) with pepper or mushroom sauce

Zalmfilet • Filet de saumon • Salmon fillet 26,5

Met sinaasappel dragonboter

Avec beurre d'orange et d'estragon

With orange tarragon butter

Tomahawk 27,5

Gepekeld boeren varkensrib met een chili honing strijk

Côtes de porc fermier marinées avec un glaçage au miel et au piment

Marinated free-range pork ribs with a honey and chilli glaze

Kipsaté • Filet de poulet, sauce satay • Chicken fillet in satay sauce (ook vega ) 23,5

Huisgemaakt met een frisse salade

Fait maison avec une salade fraîche

Home made with a fresh salad

Spare ribs 26,5

Met en frisse salade en knoflooksaus

Avec une salade fraîche et de la sauce à l'ail

With a fresh salad and garlic saus

De gerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren

Les plats sont servis avec des garnitures assorties • The dishes are served with matching garnishes

Hoofdgerechten - Plats principaux

Forel • Truite • Trout

25,5

Met boter, tijm en citroen gebakken in de oven

Cuits au four avec du beurre, du thym et du citron

Baked in the oven with butter, thyme and lemon

Eendenborst • Filet de magret de canard • Duck breast fillet

27,5

Met een saus van honing, tijm en steranijs

Avec une sauce au miel, au thym et à l'anis étoilé

With a sauce of honey, thyme and star anise

De gerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren

Les plats sont servis avec des garnitures assorties • The dishes are served with matching garnishes

Pasta's - Pâtes

Alfredo

17,5

Penne met stukjes kip in een romige saus van Parmezaanse kaas

Penne avec des morceaux de poulet dans une sauce crémeuse au Parmesan

Penne with pieces of chicken in a creamy sauce of Parmesan cheese

Pasta van de Chef

19,5

Tagliatelle met scampi's in een pittige saus met een subtiel Thais tintje

Tagliatelle with scampi in a spicy sauce with a subtle Thai touch

Tagliatelles aux scampis dans une sauce épicée avec une subtile touche thaïlandaise

Pesto

16

Penne pesto met tomate cerise en pijnboompitten

Penne au pesto avec des tomates cerises et pignons de pin

Penne pesto with tomato cerise and pine nuts

Bolognaise

15,5

Penne Bolognaise volgens traditioneel recept gemaakt

Penne Bolognaise préparés selon une recette traditionnelle

Penne Bolognaise made according to traditional recipe



Margherita

11

Tomatensaus en Mozzarella

Sauce tomate et Mozzarella

Tomato sauce and Mozzarella

Salami

13,5

Tomatensaus, Mozzarella en salami

Sauce tomate, Mozzarella et salami

Tomato sauce, Mozzarella and salami

Ham champignons • Jambon champignons • Ham and mushrooms

14,5

Tomatensaus, Mozzarella, ham en champignons

Sauce tomate, Mozzarella, jambon et champignons

Tomato sauce, Mozzarella, ham and mushrooms

Hawaii

14,5

Tomatensaus, Mozzarella, ham en ananas

Sauce tomate, Mozzarella, jambon et ananas

Tomato sauce, Mozzarella, ham and pineapple

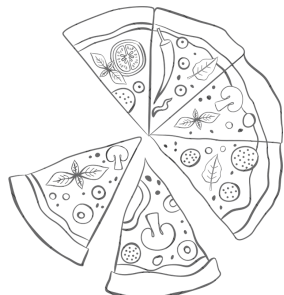
Parma

14,5

Tomatensaus, Mozzarella, Parmaham, Parmezaanse kaas en rucola

Sauce tomate, Mozzarella, jambon de Parme, Parmesan et salade de roquette

Tomato sauce, Mozzarella, Parma ham, Parmesan cheese and arugula





4 Kazen • 4 Fromages • 4 Cheeses ✓

15,5

*Tomatensaus, Gorgonzola, Pecorino, Mozzarella en Taleggio
Sauce tomate, Gorgonzola, Pecorino, Parmesan et Taleggio
Tomato sauce, Gorgonzola, Pecorino, Parmesan and Taleggio*

Tonijn • Thon • Tuna

15,5

*Tomatensaus, Mozzarella, tonijn, ansjovis, kappertjes, chili, rode ui en olijven
Sauce tomate, Mozzarella, thon, anchois, câpres, oignon rouge et olives
Tomato sauce, Mozzarella, tuna, anchovies, capers, red onion and olives*

Geitenkaas • Fromage de chèvre • Goat cheese ✓

16,5

*Tomatensaus, geitenkaas uit de regio en in bier gestoofde sjalotjes
Sauce tomate, fromage de chèvre régional et échalotes étuvées à la bière
Tomato sauce, regional goat cheese and shallots stewed in beer*

Ardennen Pizza • Pizza Ardennais

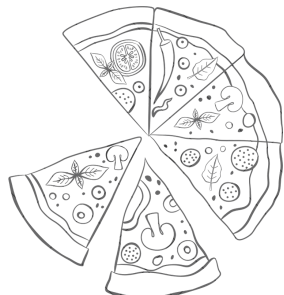
18,5

*Tomatensaus, spek, geitenkaas uit de regio, prei en rozemarijn
Sauce tomate, lard, fromage de chèvre régional, poireaux et romarin
Tomato sauce, bacon, régional goat cheese, leeks and rosemary*

Kinder Pizza • Pizza enfant • Child pizza

9

Margherita of - ou - or salami



Voor de kleine vosjes



Tot 10 jaar - Jusqu'à 10 ans - Up to 10 years

Stoofvlees • Ragouts de carbonade de boeuf • Beef stew

12

Met frietjes en appelmoes

Avec des frites et compote de pommes

With fries and apple sauce

Penne bolognaise

9

Geserveerd met Parmezaanse kaas

Servi avec du Parmesan

Served with Parmesan cheese

Kipnuggets • Nuggets de poulet • Chicken nuggets

10

Met frietjes en appelmoes

Avec des frites et compote de pommes

With fries and apple sauce

Kippenboutjes • Pilon de poulet • Chicken drumsticks

12

Met frietjes en appelmoes

Avec des frites et compote de pommes

With fries and apple sauce

Frikandel • Fricadelle (ook vega +1)

10

Met frietjes en appelmoes

Avec des frites et compote de pommes

With fries and apple sauce

Vleeskroket • Croquette de viande • Meat croquette

10

Met frietjes en appelmoes

Avec des frites et compote de pommes

With fries and apple sauce

Kinderpizza • Pizza enfant • Children's Pizza

11

Margherita of salami

Inclusief een leuk ijsje na



Avec une petite glace • Ice cream included

Desserts

Dessert gourmand	12,5
Dame blanche	9,5
Brésilienne	9,5
Sorbet	10,5
Chocolade mousse	8
Tiramisu	9,5

Speciale koffie's / Cafés spéciaux:

Café Les Amis <i>Onze huiskoffie met 3 soorten likeur erin</i>	8
Irish coffee <i>(Jameson)</i>	8
Italian coffee <i>(Amaretto)</i>	8
Spanish coffee <i>(Licor 43)</i>	8
Baileys coffee <i>(Baileys)</i>	8
French coffee <i>(Grand Marnier)</i>	8
DOM coffee <i>(D.O.M. Benedictine)</i>	8

