



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
Lipton Ice Tea Zero	3,5
Orangina	3,5
Schweppes Agrum	3,5
Schweppes Mojito	3,5
Schweppes Oasis	3,5
Schweppes Tonic	3,5
Sprite	3

Fruitsappen & Smoothies:

Ace (Multi-fruit)	3,2
Jus d'Orange	3,2
Jus de Pommes	3,2
Pommes Cerises	3,2
Ananas	3,2
Smoothie Mango Paradise	6
Smoothie Berry Passion	6



Warme dranken - Boissons chaudes

Koffie	2,5
Espresso	2,5
Cappuccino	3,2
Café au lait	3
Latte Macchiato	3,5

Warme chocomel	4
<i>Met Slagroom</i>	+ 0,5

Verse gember thee	3
Verse munt thee	3,5

Thee	2,5
------	-----

Kies uw smaak:

- *Black tea tropical fruit*
- *English blend*
- *Earl Grey*
- *Green sencha & matcha*
- *Green tea lemon*
- *Rooibos*





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
Bootjesbier (7%)	5,2
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
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. 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 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

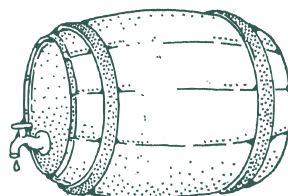


Streekbieren / Bières de la région:

La Corne du Bois des Pendus tripel (10%)	6,3
La Moraipire (8%) - <i>Tripel uit Bertrix</i>	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



Hapjes - Snacks

Ardeens plankje <i>Fromages et charcuterie</i>	19,5
Bitterballen (8 stuks)	6
Mini loempia's (8 stuks) ✓	5
Mozzarella (8 stuks) ✓	6
Party Mix (16 stuks)	12,5
Portie kaas en worst	9,5
Pipe d'Ardenne <i>Ardeense worst</i>	3,5
Portie kaas (± 200 gr)	6
Portie Orval kaas (± 100 gr)	7
Portie (knoflook) olijven	3,5
Nacho's (met chilisaus)	3,5



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

Los Patos:

Rood	Syrah	5	22,5
------	-------	---	------

Monasteriolo:

Cava		-	25
------	--	---	----



Sterke dranken - Alcools

Aperitief:

Maitrank	<i>Regionale specialiteit</i> 	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.

Groupes 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, kruidenboter & tapenade • Pain, beurre aux fines herbes & tapenade • *Bread, herb butter & tapenade* ✓ **4,5**

Tomatensoep met basilicumolie • Soupe à la tomate avec de l'huile basilic • *Tomato soup with basil oil* ✓ **5**

Scampi's van de chef • Scampis du chef • *Chef's scampi's* **13,5**
Licht pikant met een Thaïs tintje
Légèrement piquant avec une touche thaïlandaise
Lightly spicy with a Thai touch

Ardeens plankje • Planche Ardennaise **19,5**
Verskillende kaas en charcuterie
Fromages & charcuteries
Cheese & Charcuterie

Camembert uit de oven • Camembert du four • Oven-Roasted Camembert Cheese (2-3 pers.) ✓ **12**
Frisse apple salad met mosterddressing
Salade de pommes fraîches avec une vinaigrette à la moutarde
Fresh apple salad with mustard dressing



Hoofdgerechten - Plats principaux

Leffe stoof • Ragouts de carbonade de boeuf • Beef stew **25,5**

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) **26**

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 **25,5**

Met sinaasappel dragonboter

Avec beurre d'orange et d'estragon

With orange tarragon butter

Schnitzel • Escalope de porc • Schnitzel **21,5**

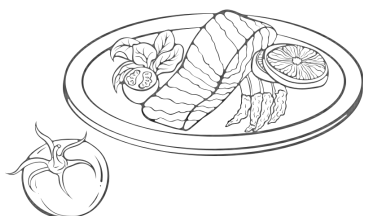
Huisgemaakte schnitzel met peper - of champignonsaus

Fait maison avec un choix de sauce au poivre ou aux champignons

Home made with choice of pepper or mushroom sauce

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

Eendenborst • Filet de magret de canard • Duck breast fillet 25,5

Met een romige portsaus

Avec une sauce crémeuse au porto

With a creamy port sauce

Vispannetje • Cassolette de poisson • Fish stew 27,5

Pannetje vol met verschillende vissoorten in een Safransaus

Différentes sortes de poisson à la sauce Safran

Different kinds of fish in Safran sauce

Forel • Truite • Trout 22,5

Met boter, tijm en citroen gebakken in de oven

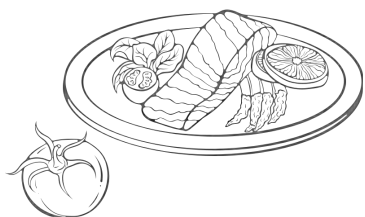
Cuits au four avec du beurre, du thym et du citron

Baked in the oven with butter, thyme and lemon

Vol au Vega  22,5

De gerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren.

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



Penne Alfredo

16

Met stukjes kip in een romige saus van Parmezaanse kaas

Avec des morceaux de poulet dans une sauce crémeuse au Parmesan

With pieces of chicken in a creamy sauce of Parmesan cheese

Pesto

16

Tagliatelle pesto met tomate cerise en pijnboompitten

Tagliatelles au pesto avec des tomates cerises et pignons de pin

Tagliatelle pesto with tomato cerise and pine nuts

Bolognaise

13,5

Spaghetti Bolognaise volgens traditioneel recept gemaakt

Spaghetti Bolognaise préparés selon une recette traditionnelle

Spaghetti Bolognaise made according to traditional recipe

Gamberetti

18,5

Pittige Tagliatelle met grote garnalen

Tagliatelles épicées aux grandes crevettes

Spicy tagliatelle with large shrimp

Pasta uit de oven • Pâtes du four • Pasta from the oven

16

Met verschillende groenten en vega balletjes gegratineerd in de oven

Avec des légumes et des boulettes végétariques gratinées au four

With vegetables and veggie balls roasted in the oven





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

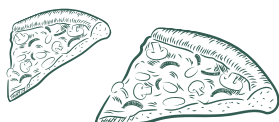
Parma

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

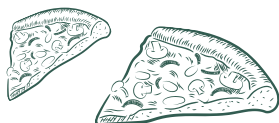
18,5

*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



Kindermenu - Menu Enfants

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

Spaghetti bolognaise

9

Geserveerd met Parmezaanse kaas

Servi avec du Parmesan

Served with Parmesan cheese

Balletjes in tomatensaus • Boulettes sauce tomates • Meatballs in tomato sauce

10

Met frietjes en appelmoes

Avec des frites et compote de pommes

With fries and apple sauce

Kipnuggets • Nuggets de poulet • Chicken nuggets

10

Met frietjes en appelmoes

Avec des frites et compote de pommes

With fries and apple sauce

Inclusief een leuk ijsje na

Avec une petite glace • Ice cream included



Kindermenu - Menu Enfants

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

Kippenboutjes • Pignons 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

Dame blanche	7,5
<i>3 bollen vanilleijs met chocoladesaus en slagroom</i> <i>3 boules de glaces vanille avec une sauce au chocolat et de la crème fraîche</i> <i>3 scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream</i>	
Brésilienne	7,5
<i>3 bollen vanilleijs met caramel saus, nootjes en slagroom</i> <i>3 boules de glaces vanille avec une sauce caramel, noisettes et de la crème fraîche</i> <i>3 scoops of vanilla ice cream with caramel sauce, nuts and whipped cream</i>	
Boeren jongens	8,5
<i>Vanilleijs, rum-rozijnen, advocaat en slagroom</i> <i>Glace à la vanille, raisins secs au rhum, liqueur d'oeufs et crème fouettée</i> <i>Vanilla ice cream, rum sultanas, egg liqueur and whipped cream</i>	
Chocolade mousse	7
Crème brûlée	7
Tiramisu	8,5

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

