

# A l'Ardoise



	<i>En Entrée</i>	<i>En Plat</i>
Assiette Automnale Pâté en Croute, Terrine de Marcassin & Rillettes de Canard	20 €	–
Aumonière de Scampis Façon Thaï Soja Sucré - Curry - Paprika	16 €	25 €
Croquettes de Champignons & Lardons	16 €	25 €
Truite des Jardins d'Annevoie Façon Brabançonne ( <i>Chicons &amp; Vin Blanc</i> )		24 €
Filet de Biche, Sauce aux Airelles		28 €
Comme un Vol-au-Vent Aux Champignons des Bois		24 €
Papillote de Saumon au Vin Blanc & Petits Légumes		28 €

Les  
Cousines



NL

EN

# Suggestions



	<i>Voorgerecht Starter</i>	<i>Hoofdgerecht Dish</i>
Schotel herfst (Terrine & Varkenpastei) Plate autumnal (Terrine & Potted mince)	20 €	–
Tasje van Scampi's Thaise Spijl Scampis Moneybag Thai Style	16 €	25 €
Paddestoel & spekkroketten Mushroom & Bacon Croquettes	16 €	25 €
Forel op Brabantse wijze (Witloof & witte wijn) Brabançonne-style Trout (Chicory & White Wine)		24 €
Filet van Hinde, bosbessensaus Filet of Hind, Lingonberry Sauce, Lingonberry Sauce		28 €
Kippasteitje met wilde paddestoel Chicken vol-au-vent with Wild Mushrooms		24 €
Zalm geboterd papier met witte wijn & kleine groeten Salmon in buttered paper with White Wine & Small Vegetables		28 €