



Apéro à déguster entre Amis

ASSIETTE DE JAMBON NATIONALE BOUCHERIE MEYER ET CUBES D'EMMENTAL (7, 12) <i>Plate of raw Ham and Emmental cubes / Teller Rohschinken und Emmentalwürfel</i>	11.00 € / PERS
PLANCHETTE RUSTIQUE (7, 12) (JAMBON CRU, JAMBON CUIT, ROSETTE, SALAMI, FROMAGE DE CHÈVRE, COMTE ET BRIE) <i>Rustic board: cold cuts and cheese selection / Rustikale Platte: Wurstwaren und Käseauswahl</i>	14.00 € /PERS
TAPENADE MAISON (OLIVE, ANCHOIS, AIL) ET SES TRANCHES DE PIADINA (1, 4, 5, 8) <i>Homemade tapenade with piadina bread / Hausgemachte Tapenade mit Piadina-Brot</i>	9.00 € / PERS
PIZZA ROULÉE MAISON JAMBON CUIT ET CHAMPIGNONS (1, 12) <i>Homemade rolled pizza with ham and mushrooms / Hausgemachte gerollte Pizza mit Schinken und Champignons</i>	6.50 € / PERS

Nos Entrées

CARPACCIO DE GRAVELAX DE SAUMON MAISON PARFUMÉ AUX AGRUMES ET ANETH (4, 5) <i>Homemade gravlax salmon carpaccio / Hausgemachtes Gravlax-Lachs-Carpaccio</i>	16.00 €
CROUSTILLANT DE CHÈVRE PARFUMÉ AU ROMARIN ACCOMPAGNÉ DE SA SALADE COMPOSÉE (1, 3, 5) <i>Crispy homemade goat cheese, mixed salad / Knuspriger hausgemachter Ziegenkäse, gemischter Salat</i>	14.00 €
VELOUTÉ DU MOMENT MAISON (1, 7) <i>Homemade seasonal creamy / soup Hausgemachte saisonale Cremesuppe</i>	11.00 €
ROSACE DE SAUMON FUMÉ SUR SA RÉMOULADE DE CÉLERI MAISON AU RAIFORT (3, 4, 5, 7, 9, 10) <i>Smoked salmon, homemade horseradish celery remoulade / Räucherlachs, hausgemachte Sellerie-Remoulade mit Meerrettich</i>	16.00 €
CAMEMBERT PANÉ FRIT MAISON ACCOMPAGNÉ DE SA SALADE COMPOSÉE (1, 3, 5, 7, 10) <i>Homemade breaded fried camembert, mixed salad / Hausgemachter paniierter gebratener Camembert, gemischter Salat</i>	14.00 €





Nos Cocottes

CHOUROUTE MAISON FAÇON THREELAND (LARD SALE, LARD FUMÉ, JUDD, METTWURST, WIRSCHTERCHER) (5, 12)			26.00 €
<i>Homemade Threeland sauerkraut / Hausgemachtes Threeland-Sauerkraut</i>			
CUISSE DE LAPIN À LA MOUTARDE MAISON ET POMMES VAPEUR (1, 3, 5, 7)			20.00 €
<i>Rabbit leg with homemade mustard, steamed potatoes</i>			1 PIÈCE
<i>/ Kaninchenkeule mit hausgemachtem Senf, Dampfkartoffeln</i>			2 PIÈCES
CONFIT DE JOUES DE BOEUF AU VIN ROUGE MAISON (CUISSON 4 HEURES) ET SA PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON (1, 5, 7)			28.00 €
<i>Homemade beef cheek confit, mashed potatoes / Hausgemachte Rinderbacke, Kartoffelpüree</i>			
ROGNONS DE VEAU AU PORTO ET SA PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON (1, 5, 7, 12)			25.00 €
<i>Veal kidney with Port wine, homemade mashed potatoes</i>			
<i>/ Kalbsniere mit Portwein, hausgemachtes Kartoffelpüree Meerrettich</i>			
CONFIT DE JOUES DE PORC À L'ORVAL MAISON ET SES POMMES DE TERRE SAUTÉES (1, 5, 7)			25.00 €
<i>Homemade Pork cheek confit with Orval beer, sautéed potatoes</i>			
<i>/ Hausgemachte Schweinebäckchen mit Orval-Bier, Bratkartoffeln</i>			





Nos Poissons

SAUMON GRATINÉ À L'ORVAL, SAUCE CRÈME VIN BLANC (1, 4, 5, 7, 12) **26.00 €**

Gratinated salmon with Orval beer, white wine cream sauce / Lachs gratiniert mit Orval-Bier, Weißwein-Sahnesoße

**COROLLE DE SOLE FARCIE MAISON AU SAUMON FUMÉ
ET SA BISQUE DE LANGOUSTINES MAISON (1, 2, 3, 4, 5, 7)** **28.00 €**

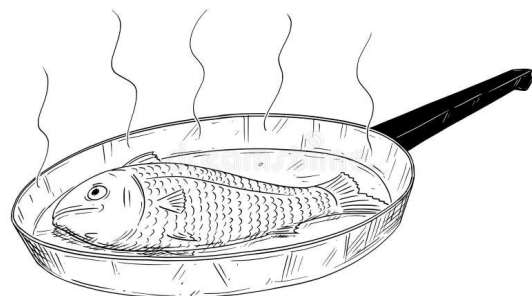
*Homemade stuffed sole corolla, homemade langoustine bisque
/ Hausgemachte gefüllte Seezungenkorolle, hausgemachte Langustinenbisque*

TRUITE ENTIERE RÔTIE AUX AMANDES (1, 4, 5, 7, 8) **28.00 €**

Homemade beef cheek confit, mashed potatoes / Hausgemachte Rinderbacke, Kartoffelpüree

MATELOTE DE JOUES DE LOTTE AU VIN ROUGE MAISON (1, 4, 7, 12) **34.00 €**

Homemade Monkfish cheek stew with red wine / Hausgemachter Seeteufelbäckchen-Eintopf mit Rotwein





Nos Viandes

ENTRECÔTE TERROIR (5)	34.00 €
<i>Rinds Entrecôte von Land / Local Rib Steak</i>	
FILET DE BOEUF TERROIR (5)	36.00 €
<i>Beef tenderloin / Rinderfilet</i>	
TAGLIATA DE BOEUF TERROIR (ROQUETTE, PARMESAN ET TOMATES CERISES) (5, 7)	38.00 €
<i>Beef tagliata with parmesan shavings , cherrys tomatoes and rocket / Tagliata vom Rinderfilet, Parmesanspäne , Kirschtomaten und Rucola</i>	
PASTILLA D'AGNEAU CONFIT 6 HEURES MAISON ET SAUCE MIEL / THYM (1, 5, 7)	28.00 €
<i>Homemade lamb pastilla, honey and thyme sauce / Hausgemachte Lamm-Pastilla, Honig-Thymian-Sauce</i>	
MAGRET DE CANARD RÔTI, SAUCE À LA TRUFFE (1, 5, 7)	36.00 €
<i>Roasted duck breast, truffle sauce / Gebratene Entenbrust, Trüffelsauce</i>	
FILET DE BOEUF FAÇON ROSSINI FLAMBÉ AU GINIX (1, 7)	46.00 €
<i>Beef fillet Rossini Style flambeed / Rinderfilet flambiert nach Rossini Art</i>	





Nos Pâtes

Au choix : Spaghettis, Tagliatelles ou Pennes

POMMODORO MAISON (1, 5, 9) 	15.00 €
<i>Homemade pomodoro pasta / Hausgemachte Pomodoro-Pasta</i>	
PESTO MAISON (1, 5, 8) 	18.00 €
<i>Homemade pesto pasta / Hausgemachte Pesto-Pasta</i>	
BOLOGNAISE MAISON (1, 5, 7, 9)	18.00 €
<i>Homemade bolognese pasta / Hausgemachte Bolognese-Pasta</i>	
CARBONARA À LA FRANÇAISE (CRÈME ET LARDONS) (1, 5, 7)	18.00 €
<i>French-style carbonara pasta / Französische Carbonara-Pasta</i>	
CARBONARA À L'ITALIENNE (PECORINO / GUANCIALE) (1, 5, 7) ²	21.00 €
<i>Italian-style carbonara pasta / Italienische Carbonara-Pasta</i>	

Pâtes sans Gluten / glutenfreie Nudeln / gluten-free Pasta

Supplément 2.50 €



Nos Sauces et Garnitures

SAUCE CHAMPIGNONS MAISON (1, 7, 12)	<i>Hausgemachte Pilzsoße / Homemade Mushroom Sauce</i>
SAUCE POIVRE MAISON (1, 7, 12)	<i>Hausgemachte Pfeffersoße / Homemade Pepper Sauce</i>
SAUCE BORDELAISE MAISON (1, 7, 12)	<i>Hausgemachte Rotweinsesoße / Homemade Red Wine Sauce</i>
SAUCE ROQUEFORT MAISON (1, 7, 12)	<i>Hausgemachte Blaukäsesauce / Homemade Blue Cheese Sauce</i>
SAUCE BÉARNAISE (1, 7, 12)	<i>Béarnaise-Soße / Béarnaise Sauce</i>
FRITES (1, 5)	<i>Pommes / Fries</i>
LÉGUMES MAISON (5, 7)	<i>Hausgemachtes Gemüse / Homemade Vegetables</i>
POMMES CROQUETTES (1, 3, 5, 7)	<i>Kartoffelkroketten / Potato Croquettes</i>
POMMES SAUTÉES (5, 7)	<i>Sautierte Kartoffeln / Sautéed Potatoes</i>
RIZ	<i>Reis / Rice</i>
PÂTES (1, 5, 7)	<i>Nudeln / Noodles</i>
PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON (7)	<i>Hausgemachtes Kartoffelpüree / Homemade Mashed Potatoes</i>
POMMES DE TERRE VAPEUR (7)	<i>Dampf-Kartoffeln / Steamed Potatoes</i>





Nos Incontournables

BOUCHÉE À LA REINE TRADITIONNELLE MAISON (1, 5, 7) <i>Homemade Patties Queen style / Hausgemachte Königinpastete</i>	24.00 €
CORDON BLEU DE VEAU MAISON (FROMAGE D'ORVAL ET JAMBON CUIT) (1, 5, 7) <i>Homemade veal cordon bleu / Hausgemachtes Kalbscordon bleu</i>	30.00 €
TARTARE DE BOEUF DANS LE FILET, FRITES ET SALADE (1, 3, 5, 10) <i>Beef tartare prepared tableside, fries and salad / Beef Tatar am Tisch zubereitet, Pommes und Salat</i>	25.00 €
CARPACCIO DE BOEUF, FRITES ET SALADE (3, 5, 7, 10) <i>Beef carpaccio, fries and salad / Rindercarpaccio, Pommes und Salat</i>	23.00 €
JAMBON À LA GRIFFE MARQUE NATIONALE BOUCHERIE MEYER DÉCOUPÉ EN SALLE, FRITES ET SALADE (1, 3, 5, 10, 12) <i>Ham on the bone, Meyer national brand, sliced in the dining room, served with fries and salad / Schinken am Knochen, nationale Marke Meyer, im Speisesaal geschnitten, dazu Pommes und Salat</i>	22.00 €
BURGER DE BOEUF THREELAND (STEAK HACHÉ DE BOEUF, CHEDDAR, SAUCE COCKTAIL, NOIX ET COMTÉ) (1, 3, 5, 10, 12) <i>Homemade Threeland burger, walnut-comté cocktail sauce / Hausgemachter Threeland-Burger, Walnuss-Comté-Sauce</i>	24.00 €
SALADE THREELANDAISE (POMMES DE TERRES SAUTÉES, OIGNONS, LARDONS, OEUF POCHE) (3, 5, 7, 10, 12) <i>Threeland-style salad (sautéed potatoes, onions, bacon, poached eggs) / Threeland-Salat (gebratene Kartoffeln, Zwiebeln, Speck, pochierte Eier)</i>	19.00 €
LANGUE DE BOEUF À L'ANCIENNE MAISON, PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON (1, 5, 7, 19) <i>Traditional-style beef tongue, homemade mashed potatoes / Rinderzunge nach Hausmacherart, hausgemachtes Kartoffelpüree</i>	25.00 €
CORDON BLEU DE VOLAILLE (JAMBON DE DINDE ET EMMENTAL) (1, 3, 5, 7) <i>Chicken cordon bleu (turkey ham and Emmental cheese) / Hähnchen-Cordon-Bleu (Puten-Schinken und Emmentaler Käse)</i>	23.00 €
WAINZOSSIS, SAUCE MOUTARDE ET SA PURÉE MAISON (2 PIECES) (1, 7, 10) <i>White wine sausage, mustard sauce and homemade mash (2 pieces) / Weißweinwurst, Senfsauce und hausgemachtes Kartoffelpüree (2 Stück)</i>	19.00 €





Nos Plats Végétariens

CANNELONNI RICOTTA / EPINARD, SAUCE TOMATE GRATINÉE (1, 7)

19.00 €

Homemade bouchée à la reine / Hausgemachte Bouchée à la Reine

BURGER VÉGÉTARIEN

(GALETTE DE POMMES DE TERRE, STEAK DE LÉGUMES, SAUCE TOMATE) (1, 7, 12)

20.00 €

Vegetarian burger - Potato patty, veggie steak, tomato sauce /

Vegetarischer Burger - Kartoffelrösti, Gemüsebratling, Tomatensauce

PÂTES VÉGÉTARIENNE

(LÉGUMES RATATOUILLE : COURGETTE, AUBERGINE, OIGNON, POIVRON, SAUCE TOMATE) (1, 5) 17.00 €

Vegetarian pasta - Fresh vegetables : Zucchini, Eggplant, Onions, Tomatoes and Tomato sauce

/ Vegetarische Pasta - Frisches Gemüse : Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Paprika und Tomatensauce





Nos Desserts

MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON ET GLACE VANILLE (1, 3, 7) <i>Homemade chocolate fondant, vanilla ice cream / Hausgemachter Schokoladenfondant, Vanilleeis</i>	12.00 €
NOUGAT GLACÉ MAISON AUX NOIX DE PÉCAN ET FÈVES DE TONKA (3, 7, 8) <i>Homemade frozen nougat with pecans and tonka beans / Hausgemachter gefrorener Nougat mit Pekannüssen und Tonkabohnen</i>	11.00 €
PARFAIT GLACÉ AU COINTREAU ET ZESTES D'AGRUMES (3, 7) <i>Ice Parfait with Cointreau and Citrus Zest / Eisparfait mit Cointreau und Zitruschale</i>	11.00 €
CRÈME BRÛLÉE MAISON A L'ORVAL (3, 7) <i>Homemade crème brûlée with Orval Beer / Hausgemachte Crème brûlée mit Orval-Bier</i>	11.00 €
TIRAMISU MAISON A L'ITALIENNE (1, 3, 7) <i>Homemade tiramisu / Hausgemachtes Tiramisu</i>	11.00 €
ASSIETTE DE FROMAGES (3, 7) <i>Käseplatte / Cheese Plate</i>	14.00 €



Nos Coupes glacées

DAME BLANCHE (1, 3, 7)	10.00 €
CAFÉ LIÉGEOIS (1, 3, 7)	10.00 €
COLONEL (1, 3, 7)	12.00 €
COUPE FORÊT NOIRE (1, 3, 7) (GLACE AMARENA, CERISE AMARENA, CHANTILLY, CHOCOLAT)	12.00 €
COUPE THREELAND (1, 3, 7) (GLACE VANILLE, RAISINS BLANC SECS MACÉRÉS À L'ALCOOL, CHANTILLY)	12.00 €
COUPE BRÉSILIENNE (1, 3, ,7) (GLACE CARAMEL, GLACE VANILLE, CARAMEL, CHANTILLY, CACAHUÈTES ENROBÉES DE CARAMEL)	10.00 €





Nos Pizzas

Base Tomate

11 € Pizza Margherita (1, 7)

Mozzarella

16 € Pizza Quatre Saisons (1, 7)

Mozzarella, Artichauts, Olives, Poivrons, Champignons

17 € Pizza Quatre Fromages (1, 7)

Mozzarella Gorgonzola, Chèvre, Comté

14 € Pizza Regina (1, 7, 12)

Mozzarella, Jambon, Champignons

13 € Pizza Funghi (1, 7)

Mozzarella, Champignons, Beurre d'Ail, Roquette

16 € Pizza Calzone (chausson) (1, 3, 7, 12)

Mozzarella, Jambon Blanc, Champignons, Œuf

14 € Pizza Salami (1, 7, 12)

Mozzarella, Salami

19 € Pizza Carpaccio (1, 7)

Carpaccio de Bœuf, Mozzarella, Roquette

20 € Pizza Parmiggiana (1, 7, 12)

Mozzarella, Jambon cru National, Roquette, Parmesan, Tomates cerises

16 € Pizza Hawaïenne (1, 7, 12)

Mozzarella, Jambon blanc,, Ananas





Nos Pizzas Blanches

Base crème

20 € Pizza Saumon fumé (1, 4, 7)

Mozzarella, Saumon fumé, Oignon, Câpres

16 € Pizza Threeland (1, 7, 12)

Mozzarella, Pommes de terre, Lardons, Oignons

17 € Pizza Pesto Artichaut (1, 7)

Mozzarella, Artichauts, Pesto

18 € Pizza Antipasti (1, 7, 8)

Mozzarella, Aubergines marinées, Tomates cerises, Pesto

16 € Pizza Chèvre-Miel (1, 7)

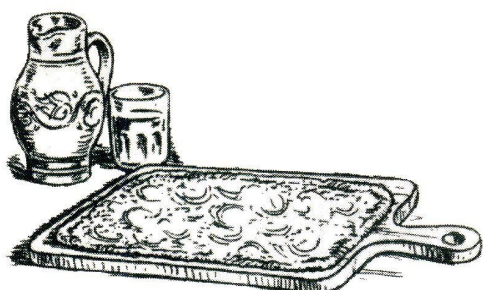
Mozzarella, Chèvre, Miel

18 € Pizza Calzone Threelandaise (chausson) (1, 7, 8, 12)

Mozzarella, Jambon blanc, Aubergines, Pesto, Roquette

22 € Pizza Tartufata (1, 7, 8, 12)

Mozzarella, Champignons, Sauce à la Truffe, Persil, Roquette





Menu Enfant

13 €

Jusqu'à 12 ans

Bis 12 Jahre / Till 12 years old

Steak Haché ou Chicken Nuggets

Hacksteak oder Hühnernuggets und Pommes /

Minced Steak or Chicken Nuggets with French fries

(Frites ou Pâtes, Riz, Légumes)

(Pommes oder Nudeln, Reis, Gemüse)

(Fries or Pasta, Rice, Vegetables)

Ou Pâtes Jambon - Crème ou sauce Tomate

Nudeln, Schinken - Sahne - Pilzen / Pasta Ham - Cream - Mushrooms

Ou

Ou Pízza (Margherita ou Jambon)

Pizza Kâse oder Schinken / Pizza Cheese or Ham

+ Glace 2 boules (Eiskugel / Ice-cream)

Ou Gaufre au Sucre (Zuckerwaffel / Sugar Waffle)

