



BIENVENUE

NOUVELLE CARTE
À PARTIR DU 12 OCTOBRE

Threeland
HÔTEL-RESTAURANT



Apéritif

PIADINA, CRÈME DE REBLOCHON (1,7)

Piadina mit Reblochon-Creme / Piadina with Reblochon cream

13.50 €

STICKS DE MOZZARELLA, CRÈME DE TARTUFATA (1,3,7)

Mozzarellasticks mit Tartufata-Creme /Mozzarella sticks with tartufata cream

12 .50 €

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE D'ORVAL,

CRÈME MOUTARDE A L'ANCIENNE (1,7,10)

Kartoffelkroketten mit Orval-Käse /Potato croquettes with Orval cheese

12 .50 €

ASSIETTE MIXTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES (3,7,9,10)

Platte mit verschiedenen Wurst- und Aufschnittwaren und Käse/ Mixed plate cold Cuts and Cheese

14 .50 €



Nos Entrées

DEMI TARTARE DE BOEUF (3,5,10)

Halb portion Rindertartar/ half portion of Beef tartar

14.50 €

DEMI CARPACCIO DE BOEUF (7)

Halbes Rindercarpaccio/ half portion of Beef carpaccio

13.50 €

VELOUTÉ DE POTIMARRON ET CHÂTAIGNES (7,8)

Butternuss- und Kastaniensuppe / Red Kuri Squash and Chestnut Velouté

12.50 €

OEUF POCHÉ, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS ET CRÈME AU COMTÉ (1,3,7)

Pochiertes Ei, Pilz Fricassee und Comte Käsecreme

Poached Egg, Mushrooms fricassee, and Comté Cheese cream

15.50 €

CASSOLETTE D'ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS (7)

Schnecken- und Pilzauflauf

Snails and Mushrooms Cassolette

16.50 €





Nos Plats de Brasserie

Avec accompagnements au choix

JOUE DE BOEUF BRAISE À LA BIÈRE BRUNE (1,9,12)

27.50 €

In dunklem Bier geschmorte Rinderbacke
Beef Cheek braised in dark Beer

LASAGNE BOLOGNAISE GRATINÉE, SALADE VERTE (1,3,7,9,10)

20.50 €

Gratinated Bolognese Lasagna, Green Salad
Lasagne-Gratin Bolognese, grüner Salat

PARMENTIER DE CANARD CONFIT (3,7,10)

25.50 €

Konfit Ente Parmentier
Duck Confit Parmentier

GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE D'ORVAL (3,7,10)

23.50 €

Kartoffelgratin mit Orval-Käse
Potato Gratin with Orval Cheese

LANGUE DE BOEUF PANÉE ET SA SAUCE GRIBICHE (1,3, 9, 10)

25.50 €

Panierte Rinderzunge mit Gribiche-Sauce
Breaded Beef Tongue with Gribiche Sauce





Nos Poissons

Avec accompagnements au choix

PAVÉ DE SAUMON RÔTI, SAUCE BASILIC THAÏ (4)	27.50 €
<i>Gebratenes Lachssteak mit Thai-Basilikumsauce</i>	
<i>Roasted Salmon Steak, Thai Basil sauce</i>	
DOS DE CABILLAUD RÔTI, JUS DE MOULES SAFRANÉES (1,2,7,14)	32.50 €
<i>Gebratenes Kabeljaufilet, Safran-Muschelsaft</i>	
<i>Roasted cod loin, saffron mussel jus</i>	
FILET DE TRUITE EN CROÛTE D'AMANDE, BEURRE FONDU CITRONNÉ (4,7,8)	29.50 €
<i>Forellenfilet in Mandelkruste, mit geschmolzener Zitronenbutter</i>	
<i>Almond-Crusted Trout Fillet, Lemon Butter Sauce</i>	
CASSOLETTE DE SCAMPIS À L'AIL ET AU VIN BLANC (2,7,12)	28.50 €
<i>Auflauf mit Scampis, Knoblauch und Weißwein</i>	
<i>Garlic and White Wine Scampi Cassolette</i>	



Nos Viandes

Avec accompagnements au choix

ENTRECÔTE TERROIR (5)	34.50 €
<i>Rinds Entrecôte von Land / Local Rib Steak</i>	
FILET DE BOEUF TERROIR (5)	36.50 €
<i>Beef tenderloin / Rinderfilet</i>	
SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME AUX CHAMPIGNONS (1,7)	24.50 €
<i>Hähnchenbrustfilet mit Champignon-Sahnesauce</i>	
<i>Chicken Suprême, Mushroom Cream Sauce</i>	
TARTARE DE BOEUF (3,10)	26.50 €
<i>Rindertartar / Beeftartar</i>	
CARPACCIO DE BOEUF (7)	25.50 €
<i>Rindercarpaccio / Beef carpaccio</i>	





Nos Pâtes

BOLOGNAISE MAISON (1,3,7,9)	18.50 €
<i>Homemade Bolognese pasta / Hausgemachte Bolognese-Pasta</i>	
FORESTIÈRE (1,3,7)	18.50 €
<i>Pasta mit Pilzen / Mushroom Pasta</i>	
CARBONARA (1,3,7)	18.50 €
<i>Italian-style carbonara pasta / Italienische Carbonara-Pasta</i>	
PÂTES AUX SCAMPIS ET CRÈME DE SAFRAN (1,2,3,7)	28.50 €
<i>Pasta mit Scampi und Safrancrème Pasta with Scampi and Saffron Cream</i>	

Pâtes sans Gluten / glutenfreie Nudeln / gluten-free Pasta

Supplément 3.00 €



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</i>
<i>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>



Supplément

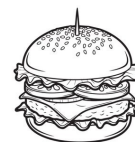
SUPPLÉMENT SAUCE <i>Supplement sauce / Extra sauce</i>	2.50 €
SUPPLÉMENT FRITES, POMMES DE TERRE RÔTIES, RIZ OU PURÉE	3.00 €
<i>Extra Fries, Roast Potatoes, Rice or Mashed Potatoes / Extra Pommes, Bratenkartoffeln, Reis oder Kartoffelpüree</i>	
SUPPLÉMENT SALADE <i>Extra Salad / Extra salat</i>	2.00 €
SUPPLÉMENT LÉGUMES <i>Extra Vegetables / Extra Gemüse</i>	2.50 €



Nos Incontournables

Avec accompagnements au choix

BOUCHÉE À LA REINE TRADITIONNELLE MAISON (1,5,7) <i>Homemade Patties Queen style / Hausgemachte Königinpastete</i>	24.50 €
CORDON BLEU DE VEAU MAISON (FROMAGE D'ORVAL ET JAMBON CUIT) (1,3,5,7) <i>Homemade Veal cordon bleu / Hausgemachtes Kalbscordon bleu</i>	30.50 €
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</i> <i>Hausgemachter Threeland-Burger, Walnuss-Comté-Sauce</i>	24.50 €
CORDON BLEU DE VOLAILLE (JAMBON DE DINDE ET EMMENTAL) (1, 3, 5, 7) <i>Chicken cordon bleu (turkey ham and Emmental cheese)</i> <i>Hähnchen-Cordon-Bleu (Puten-Schinken und Emmentaler Käse)</i>	23.50 €
WAINZOSSIS, SAUCE MOUTARDE ET SA PURÉE MAISON (2 PIECES) (1, 7, 10) <i>White wine sausages, mustard sauce and homemade mash (2 pieces)</i> <i>Weißweinwurst, Senfsauce und hausgemachtes Kartoffelpüree (2 Stück)</i>	19.50 €
JAMBON À LA GRIFFE MARQUE NATIONALE BOUCHERIE MEYER, 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</i> <i>Schinken am Knochen, nationale Marke Meyer, im Speisesaal geschnitten, dazu Pommes und Salat</i>	24.50 €
SALADE THREELANDAISE (POMMES DE TERRES SAUTÉES, OIGNONS, LARDONS, OEUF POCHE) (3, 5, 7, 10, 12) <i>Threeland-style salad (sauteed Potatoes, Onions, Bacon, poached Egg)</i>	19.50 €



Nos Plats Végétariens

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES (7) <i>Pilz- und Kastanienrisotto / Mushroom and Chestnut Risotto</i>	22.50 €
POTIMARRON RÔTI, LENTILLES ET CRÈME DE CHÈVRE (7) <i>Gerösteter Butternusskürbis, Linsen und Ziegenrahm</i> <i>Roasted Red Kuri Squash, Lentils, and Goat Cheese Cream</i>	21.50 €
PÂTES GRATINÉES AU POIREAU ET AU COMTÉ (1,7) <i>Nudelgratin mit Lauch und Comté-Käse</i> <i>Leek and Comté Pasta Gratin</i>	20.50 €





Nos Desserts

MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON, CRÈME PRALINE (1,3,7) <i>Homemade Chocolate cake with a red berry filling</i> <i>Hausgemachter Schokoladen-Mousse-Kuchen mit einer Füllung aus roten Beere</i>	12.00 €
TARTE TATIN AUX POMMES GLACE VANILLE (1,3,7) <i>Apfel-Tatin-Tarte mit Vanilleeis / Apple Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream</i>	11.00 €
POIRE POCHÉE AUX ÉPICES (3,7) <i>Pochierte Birne mit Gewürzen</i> <i>Spiced Poached Pear</i>	11.00 €
CRÈME BRÛLÉE MAISON À LA VANILLE (3,7) <i>Homemade Burnt Cream with Vanille</i> <i>Hausgemachte gebrannte Creme mit Vanilla</i>	10.00 €
TIRAMISU AU CAFÉ ET SPÉCULOOS (1,3,7) <i>Homemade tiramisu with Speculoos / Hausgemachtes Tiramisu mit Speculoos</i>	11.00 €
CAFÉ GOURMAND (1,3,7) <i>(Crème brûlée, mini Moelleux Chocolat, Verrine de poire aux épices, petit tiramisu)</i> <i>(Crème Brûlée, Mini-Schokoladenfondant, Gewürzbirnen-Verrine, Mini-Tiramisu)</i> <i>(Crème brûlée, mini chocolate lava cake, spiced pear verrine, mini tiramisu)</i>	13.00 €
TARTE AU FROMAGE BLANC ET ZESTE D'ORANGE (1,3,7) <i>Hüttenkäse-Tarte mit Orangenschale/ Fromage Blanc and Orange Zest Tart</i>	12.00 €



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 MONT BLANC (1, 3, ,7) (GLACE VANILLE, CRÈME DE MARRONS, ÉCLATS DE MERINGUE ET CHANTILLY)	10.00 €





Nos Pizzas Classiques

11.50 € Pizza Margherita (1, 7)

Mozzarella

16.50 € Pizza Quatre Saisons (1, 7)

Mozzarella, Artichauts, Olives, Poivrons, Champignons

17.50 € Pizza Quatre Fromages (1, 7)

Mozzarella, Gorgonzola, Chèvre, Comté

14.50 € Pizza Regina (1, 7, 12)

Mozzarella, Jambon, Champignons

16.50 € Pizza Calzone (chausson) (1, 3, 7, 12)

Mozzarella, Jambon Blanc, Champignons, Œuf

15.50 € Pizza Salami (1, 7, 12)

Mozzarella, Salami

19.50 € Pizza Parmiggiana (1, 7, 12)

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

Nos Pizzas de saison

19.50 € Pizza L'Orval (1, 7)

Base crème, mozzarella, fromage d'Orval, pommes de terre, lardons et oignons

18.50 € Pizza La Chèvre & Courge (1, 7)

Base crème, mozzarella, potimarron rôti, chèvre, noix et filet de miel

18.50 € Pizza La Forestière (1, 7)

Base crème, mozzarella, poêlée de champignons, oignons fondants, ail et persil





Menu Enfant

13.50 €

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)





L'HÔTEL THREELAND
ET TOUTE SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE
UN BON APPÉTIT

Threeland
HÔTEL-RESTAURANT
