



La Chênaie

RESTAURANT

## A partager

**Mini croquettes de crevettes** jus de carcasse 3,00€/Pièce

**Planche de fromages et assortiment de charcuteries** 20,00€ (2 pers.)

**Pilons de volaille épicés** 20,00€/4 pièces

## Entrées

**Green salade du moment** 17,50€

**Tartare de bœuf au couteau** sauce jaune d'œuf, mesclun en salade et tuile de pain à la crème moutarde 19,50€

**Croquettes de crevettes by 't Werftje** et jus de carcasses 19,50€

## Plats

**Côte à l'os pour 2 personnes** avec ses accompagnements 79,00€

**Tartare de bœuf au couteau** sauce jaune d'œuf, mesclun en salade et tuile de pain à la crème moutarde 26,50€

**Volaille en deux préparations** façon poulet rôti 29,50€

**Dos de cabillaud** et sa galette de pommes de terre, poêlée de légumes et sauce hollandaise 37,00€

## Desserts

**Assiette fromagère de chez Fromage & Cie** avec ses accompagnements 15,00€

**Tartelette citron meringuée** & fraîcheur à la mélisse 12,00€

**Mousse au chocolat** 12,00€

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou régimes alimentaires spécifiques.  
Le Chef pourra ainsi vous proposer des plats adaptés.

## To share

**Mini shrimp croquettes** and its carcass sauce 3,00€/pièce

**Assorted cheese & charcuterie board** 20,00€ (2 people.)

**Spiced chicken drumsticks** 20,00€/4 pièces



La Chênaie

RESTAURANT

## Starters

**Seasonal Green salad** 17,50€

**Beef tartare, egg yolk sauce** mesclun salad, bread crisps with a mustard cream 19,50€

**Shrimp croquettes by “t Werftje”** and its carcass sauce 19,50€

## Main courses

**T-bone steak** with its side dishes, serves 2 people 79,00€

**Beef tartare, egg yolk sauce** mesclun salad, toast with mustard cream 26,50€

**Poultry, roasted chicken** style, 2 ways 29,50€

**Cod fillet, potato galette** sauteed vegetables and hollandaise sauce 37,00€

## Desserts

**Cheese plate from “Fromage & Cie”** with its side dishes 15,50€

**Lemon meringue tartlet** lemon balm ice cream 12,00€

**Chocolate mousse** 12,00€

Please let us know if you have any allergies or special dietary requirements.  
The Chef will be able to offer you adapted dishes.



La Chênaie

RESTAURANT

## Om te delen

**Mini garnalkroketten**, karkassensaus 3,00€ / stuk

**Geassorteerde kaas- en charcuterie plank** 20,00 (2 personen.)

**Gekruide kippendrumsticks** 20,00€/4 stuks

## Voorgerechten

**Groene salade van het seizoen** 17,50€

**Rundstartaar, saus van eierdooier**, gemengde salade en toast met mosterd room 19,50€

**Garnaalkroketten van "t Werftje"**, saus van de karkassen 19,50€

## Hoofdgerechten

**Runderrib, voor twee personen**, met bijhorende garnituren 79,00€

**Rundstartaar, saus van eierdooier**, gemengde salade en toast met mosterd room 26,50€

**Gevogelte, zoals geroosterde kip**, in twee bereidingen 29,50€

**Kabeljauwfilet met aardappeltaart**, groenten stoofpotje en Hollandse saus 37,00€

## Na gerechten

**Kaasplank van bij "Fromage & Cie"**, met bijhorende garnituren 15,50€

**Citroen meringue taartje**, Citroenmelisse ijs 12,00€

**Chocolademousse** 12,00€

Laat het ons weten als je allergieën of speciale dieetwensen hebt.

De chef-kok kan u dan gerechten aanbieden die aan uw behoeften zijn aangepast.



## Zum Teilen

**Mini-Garnelen-Kroketten** und Sauce vom Garnelenkopf 3,00€/Stück  
**Käse- & Wurstplattenauswahl** 20,00 (2 personen.)  
**Gewürzte Hähnchenschenkel** 20,00€/4 Stück

La Chênaie

RESTAURANT

## Vogelgerichte

**Saisonaler grüner Salat** 17,50€  
**Rinder Tatar, Eigelb-Sauce**, Feldsalat, Brotscheibe mit Senfcreme 19,50€  
**Garnelen-Kroketten von „t Werftje“** mit Sauce vom Schalen 19,50€

## Hauptgerichte

**T-Bone-Steak mit Beilagen**, für 2 Personen 79,00€  
**Rinder Tatar, Eigelb-Sauce**, Feldsalat, Toast mit Senfcreme 26,50€  
**Geflügel**, gebratenes Hähnchen Art in zwei Zubereitungsvarianten 29,50€  
**Kabeljaufilet**, Kartoffelplätzchen, sautiertes Gemüse und Sauce Hollandaise 37,00€

## Desserts

**Käseplatte** von „Fromage & Cie“ mit Beilagen 15,50€  
**Zitronen-Baiser-Tartelette**, Zitronenverbene-Eis 12,00€  
**Schokoladenmousse** 12,00€

Zögern Sie nicht, uns über Ihre Allergien oder spezielle Ernährungsgewohnheiten zu informieren. Der Küchenchef kann Ihnen dann entsprechende Gerichte vorschlagen.