

Les tables du cœur Die Tische des Herzens

du 28.01.
au 06.02.2022



ASSOCIATION
HOTELIERE
HAUTES-FAGNES

Uniquement sur réservation / Offre non cumulable
Nur auf Reservierung / Angebot nicht kombinierbar



5€
PAR MENU

5€ reversés au CMH de
Bra-sur-Lienne
5€ zugunsten des
Rettungshubschraubers
CMH aus Bra-sur-Lienne

04

DU MOULIN

L'amuse-bouche maison
Grüß aus der Küche

Terrine de chevreuil du pays au foie gras, mesclun
et cèpes de Bordeaux à l'huile d'olive
Wildterrinen mit Gansesstapfleber,
Wintersalade und Steinpilzen in Olivenöl

OU / ODER

Mousseline chaude de turbot à la crème de langoustines et riz sauvage
Warmer Steinbutt-Mousseline mit Langoustinencreme und Wildreis

Filet de marassin, oignons grelot au miel,
pommes de terre « cwène di gatte », chou rouge confit
Wildschweinfilet, Zwiebeln mit Honig, Ardennerkartoffel
« cwène di gâte » und kandierter Rotkohl

OU / ODER

Truite saumonée unilatérale, légumes racines et oseille crémeuse
Einseitiggebratene Lachsforelle,
Wurzelgemüse und cremiger Sauerrampfer

Parfait glacé à la pistache, crème coco et salade d'ananas au citron vert
Gefrorenes Pistazenparfait Kokoscreme und Ananassalat mit Limette

OU / ODER

Fruits du mendiant, gâteau aux noix, glace au café et poire rôtie
Getrocknete Bettlerfrüchte, Nusskuchen, Kaffeeis, geröstete Birne

59€

Uniquement le me., je., ve., sa. soir et di. midi
Nur am Mi., Do., Fr., Sa. Abend und So. Mittag

Grand Rue 28, 4960 LIGNEUVILLE
080/57.00.81 / www.hoteldumoulin.be / info@hoteldumoulin.be

01

À LA TRUITE ARGENTÉE

L'amuse-bouche maison
Grüß aus der Küche

...

Duo de truite fumée, crème aigrette
Duo von geräucherter Forelle, Sauerrahm

OU / ODER

Croquette de faisan et cèpes de Bordeaux, sauce au Porto
Fasankrokette mit Steinpilzen, portosoße

...

Suprême de pintadeau à la crème au foie gras d'oie,
pommes dauphines, poêlée de légumes
Perthuhnfilet mit Gänselebercreme, Kartoffelkrapfen,
Sautiertes Gemüse

OU / ODER

Filet de daurade royale sauce safranée, pâtes fraîches
Filet von der Goldbrasse, Safransoße, Frische Pasta

...

Duo de Desserts
Dessertduo

59€

Bellevue 3, 4960 MALMEDY
080/78.61.73 / www.alatruiteargentee.be / marc.bodarwe4960@gmail.com

05

EIFELER HOF

L'amuse-bouche maison
Grüß aus der Küche

...

TRIO D'ENTRÉES
Champignons frits - paté cerf veau - petite soupe
TRIO VON DER VORSPEISE
Frittierte Pilzen-Pastete vom Hirschkalb-Kleines Süppchen

OU / ODER

Tartare de saumon sur roquette, vinaigre de framboises
Lachstartar auf Rucola garniert mit Himbeervinaigrette

...

Pavé de cerf-croquette-fruits-chicorée
Hirschsteak-Krokette-Chicoree-Frucht

OU / ODER

Poitrine de pintade aux figues-gratin-légumes de saison
Perthuhn mit Feige-Gratin-winterliches Gemüse

...

Crème brûlée hivernale
Winterliches Crème brûlée

OU / ODER

Gâteau glacé "maison" sur miroir au chocolat
Hausgemachte Eissplittertorte auf Schokospiegel

59€

Manderfeld 304, 4760 BULLANGE
080/54.88.35 / www.eifelerhof.be / info@eifelerhof.be

02

LE COUR DE LA REINE

Saumon Label Rouge cuit au sel fumé,
Tarama et œufs de saumon
Espuma de betterave rouge, Pousses végétales
In geräuchertem Salz gekochter Lachs Label Rouge
Tarama und Lachsrogen
Espuma von roter Beete, Sprossen

...

La belle couronne de porc Brasvar à basse température
Béarnaise au vinaigre balsamique blanc « Biusti »
Pommes de terre Suédoises
Légumes dans l'esprit d'un couscous
niedrigtemperaturgegart Krone vom Brasvar-Schwein
Béarnaise mit weißem Balsamico-Essig « Biusti »
Schwedische Kartoffeln
Gemüse nach Couscous-Art

...

Autour du chocolat et des fruits exotiques
Crèmeux et Brownies au chocolat Manjari 64%
Compoté mangue - citron vert
Sorbet minute aux fruits de la passion
Schokolade und exotische Früchte
Crèmeux und Brownies aus Manjari-Schokolade 64%
Mango-Limette Kompott
Minuten-Sorbet mit Passionsfrucht

59€

Avenue Reine Astrid 86, 4900 SPA
087/77.52.10 / www.lareine.be / info@lareine.be

06

HOSTELLERIE DE LA CHAPELLE

L'amuse-bouche maison
Grüß aus der Küche

...

Scampis / chou frisé / pommes granny
Scampis / Grünhohl / Granny Smith Apfel

OU / ODER

Terrine de foie gras / déclinaison potiron confit
Gänseleberterrine / kandierter Kürbis

...

Filet de biche / aïelles / pommes dauphines
Damhirschkuh Filet / Preiselbeeren / "Pommes Dauphines"

OU / ODER

Cabillaud / fregola sarda / butternut
Kabeljau / Fregola sarda / Butternut Kürbis

...

Glace caramel beurre salé / chocolat
Gesatzenes Butterscotch-Eis / Schokolade

OU / ODER

Fruit de la passion / noix de pécan
Passionsfrucht / Pekannuss

59€

Route d'Eupen 35, 4960 MALMEDY
080/33.08.65 / www.hostellerie-de-la-chapelle.be / info@hostellerie-la-chapelle.be

03

BÜTGENBACHER HOF

Jambon de gibier, aïelles, salade d'hiver
Wildschinken, Preiselbeeren, Wintersalat

OU / ODER

Tranche de saumon rôti, radicchio fondu, jus à l'orange
Gebratene Lachsscheibe, geschmolzener Radicchio, Orangensaft

...

Filet de pintade farci aux prunes et au lard,
Pommes dauphines, choux de Bruxelles
Mit Pflaumen und Speck gefülltes Perthuhnfilet,
Kartoffelkrapfen, Rosenkohl

OU / ODER

Filet de Colin noir, salsifis, purée de pommes de terre, beurre blanc
Köhlerfilet, Schwarzwurzel, Kartoffelpüree, Beurre Blanc

Pomme-fromage blanc
Apfel-Quark

OU / ODER

Chocolat-ananas
Schokolade-Ananas

59€

Excepté samedi soir / Nicht samstagsabends

Markplatz 8, 4750 BUTGENBACH
080/444.212 / www.hotelbutgenbacherhof.com / info@hbh.be

07

HÔTEL DES BAINS

L'amuse-bouche maison
Grüß aus der Küche

...

Bisque de homard, crème légère à la rouille
Hummersuppe, leichte Rostcreme

OU / ODER

Veau et Thon, cru et cuit, inspiré d'un Vittello Tonnato
Kalb und Thunfisch, roh und gekocht, nach Vitello Tonnato Art

...

Truite saumonée et fumée, spaghetti au pesto
Geräucherte Lachsforelle, Spaghetti mit Pesto

OU / ODER

Coquelet aux légumes d'hiver, polenta au potiron
Junger Hahn mit Wintergemüse, Kürbis-Polenta

...

Glace aux écorces de Bouleau, chocolat
Birkenrinde-Eiscreme, Schokolade

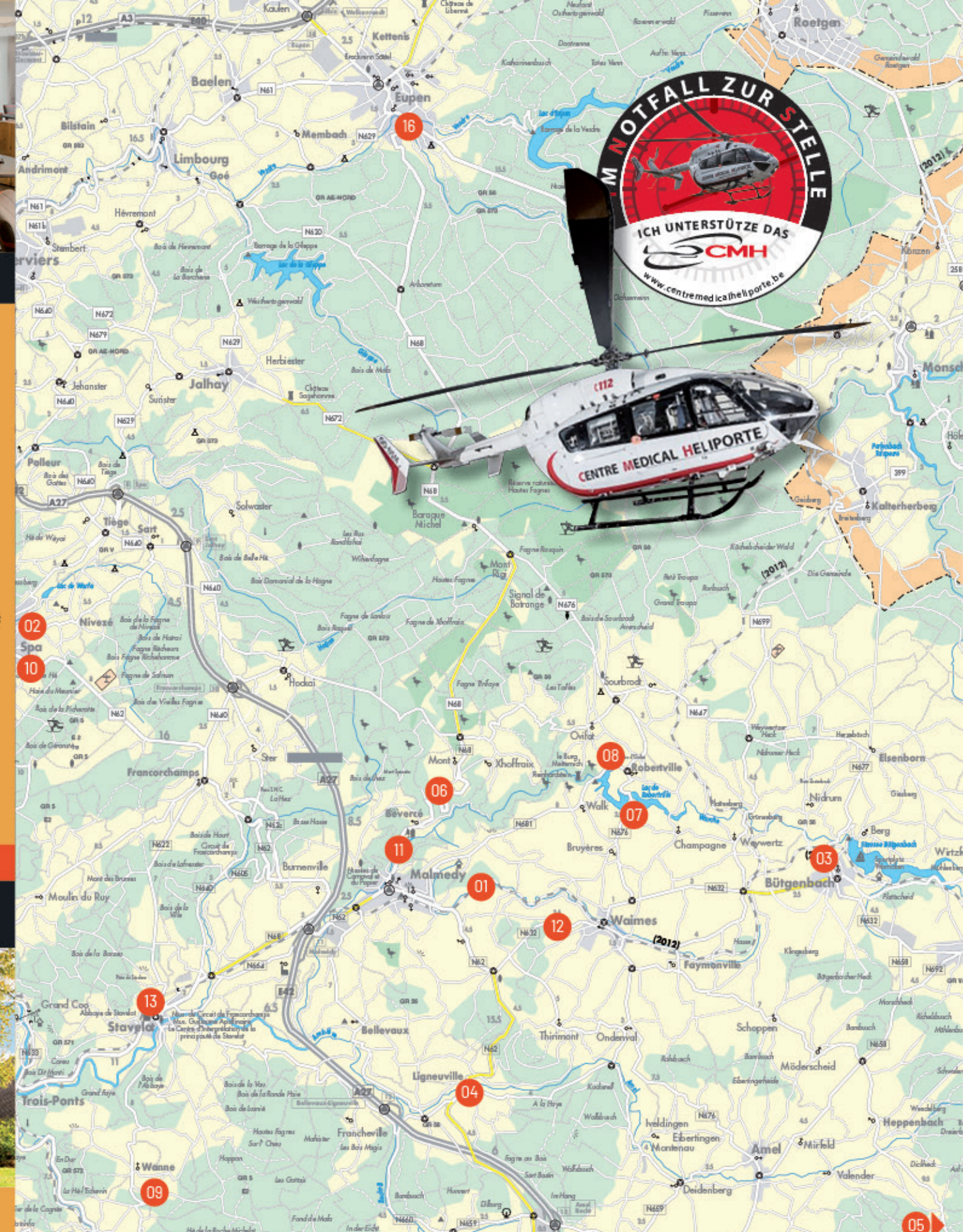
OU / ODER

Crème chiboust aux fruits exotiques, agrumes
Crème Chiboust mit exotischen und Zitrusfrüchten

59€

Excepté vendredi soir et samedi soir
Nicht Freitag abends und samstagsabends

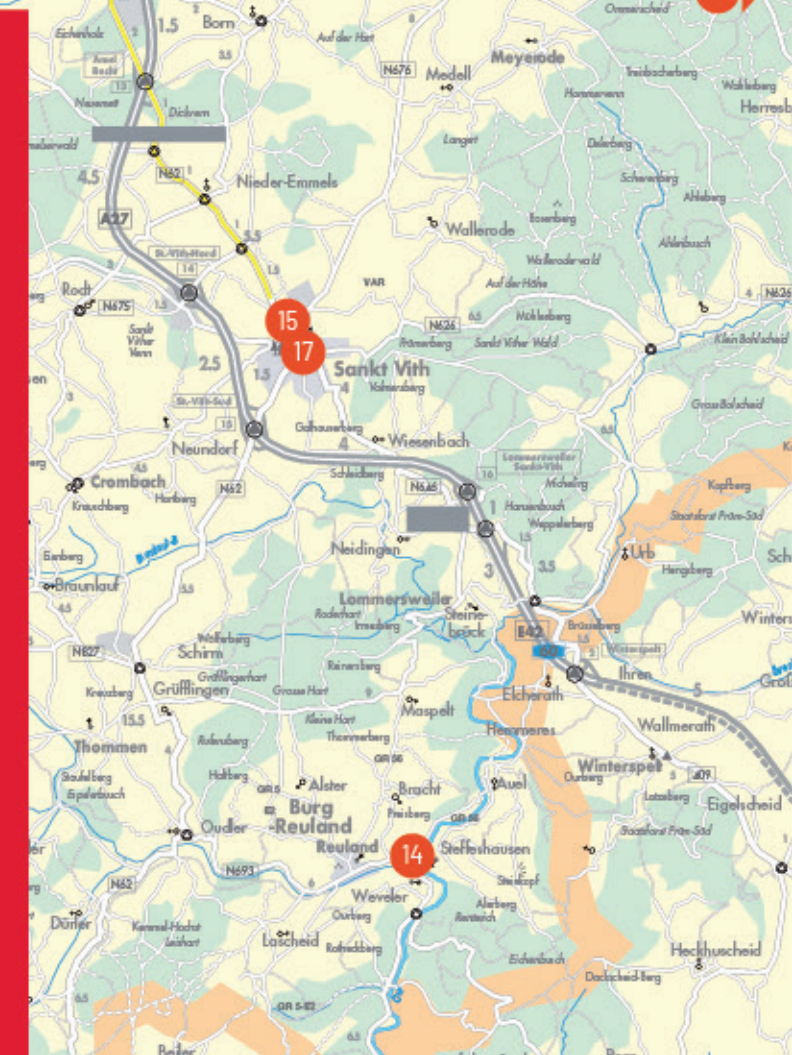
Haelen 2, 4950 WAIMES
080/67.95.71 / www.hotel-des-bains.com / info@hoteldesbains.be



DON SPENDE

Vous pouvez également faire un don
« Au profit du Centre Médical Héliporté », sur le seul numéro de compte bancaire de l'ASBL CMH, soit IBAN BE34 2480 4404 4090 avec la communication « Don + les Tables du Cœur ».

Sie können ebenfalls eine Spende zugunsten des Centre Médical Héliporté tätigen und dies nur auf das Konto der VoG CMH, das heißt IBAN BE34 2480 4404 4090 mit der Mitteilung « Spende + die Tische des Herzens ».





LA CHAUMIÈRE DU LAC

L'amuse-bouche maison
Grüß aus der Küche

... ..

Soupe de homard à ma façon et ses garnitures
Hummersuppe nach Art des Hauses

OU / ODER

Terrine de gibier, chutney d'oignons, salade Waldorf
Hausgemachte Wildterrine, Zwiebelchutney Waldorf Salat

... ..

Pièce de hache de biche « Grand -Veneur »,
pommes de terre surprise et chou rouge confit
Hirschkuh Steak «Grand -Veneur» Überraschungskartoffel,
kandierter Rotkohl

OU / ODER

Filet de truite saumonée d'Ondeval,
sauce cressonnière et riz safrané
Filet von der Lachsforelle Ondeval Kressesoße, Safranreis

... ..

Trilogie de sorbet et coulis de kiwi frais
Verschiedene Sorbet - Kiwisoße frisches Obst

OU / ODER

Quenelles de mousse au chocolat noir, crème vanille,
glace au lait d'amandes
Mousse von herber Schokolade,
vanillecreme mandeleis

59€

LA MÉTAIRIE

L'amuse-bouche maison
Grüß aus der Küche

... ..

Le Bouillon Thai aux scampis
Thai Bouillon mit Scampi

OU / ODER

Le carpaccio de Biche, salade de chou et épices
Das Carpaccio de Biche Krautsalat mit Gewürzen

... ..

Le filet de pintadeau au pain d'épices et poivre rose
Perlhühner-Filet mit Lebkuchen und rosa Pfeffer

OU / ODER

Le dos de lieu noir et crème de bisque
Seelachsrückens und Creme de bisque

... ..

L'assiette de fromage de la ferme « Des grandes Fagnes »
Der Käseteller vom Bauernhof

OU / ODER

Le cheese cake au citron
Der Zitronen Cheese Cake

59€

L'AUBERGE

L'amuse-bouche maison
Grüß aus der Küche

... ..

L'escalope de foie canard poêlée,
chutney de poires d'Aubel au gingembre
Gebratene Enten-Stopfleber, Aubeler Birne und Ingwer-Chutney

OU / ODER

La véritable soupe de poisson Maison, sa rouille et ses croutons à l'ail
Die echte hausgemachte Fischsuppe mit Rouille
und Knoblauchcroutons

... ..

Le filet de volaille « Souvenir d'Irlande »
Farci au saumon fumé et petits légumes
Das Geflügel-Filet «Erinnerung an Irland»
gefüllt mit Räucherlachs und Gemüse

OU / ODER

Le dos de cabillaud poché, coulis de tomates cerises
Pochierter Kabeljau mit Tomaten-Coulis

... ..

Le vacherin glacé au coulis de fruits rouges
Eiskalter Vacherin mit roten Fruchtcoulis

OU / ODER

Le délice au chocolat noir et à l'orange
Crème anglaise à la vanille de Madagascar
Zartbitterschokolade und Orangengen
"Crème anglaise" aus Madagaskar

59€

L'ESPRIT SAIN

L'amuse-bouche maison
Grüß aus der Küche

... ..

Noix de St Jacques, mousseline de chou-fleur et ail noir
Jakobsmuscheln, Blumenkohl-Musselin und schwarzer Knoblauch

OU / ODER

Terrine de gibier, chutney à la betterave rouge,
pickles aux oignons blancs
Wildterrine, Rote-Bete-Chutney, weißen Zwiebeln Pickles

... ..

Filet de veau en cuisson douce, sauce moutarde/estragon,
pommes dauphines
Kalbsfilet, Senf-Estragon-Sauce, « Pommes Dauphines »

OU / ODER

Parmentier d'ail de raie, beurre citronné aux câpres
Stachelrochen-Flügelparmetier, Zitronenbutter mit Kapern

... ..

Crème brûlée passion, sorbet chocolat, sablé breton
Passionsfrucht-Creme Brûlée, Schokoladen-Sorbet,
Bretonisches Mürbegebäck

OU / ODER

Parfait glacé pommes/Calvados
Apfels-Parfait/Calvados

59€

LE HOTLEU

L'amuse-bouche maison
Grüß aus der Küche

... ..

La terrine de marcassin chutney de pommes jonagold à l'anis étoilé
Terrine von Wildschwein Jonagold Apfel-Chutney mit Sternanis

OU / ODER

Le dos de cabillaud rôti sur sa peau
Beurre blanc aux herbes
Kabeljaufilet auf der Haut gebraten,
weiße Butter mit Kräutern

... ..

Le filet de canette à la lavande et miel
Entenfilet mit Lavendel und Honig

OU / ODER

Le filet de porcelet présalé à la graine de moutarde
Vorgesalzenes Schweinefilet mit Senfkörnern

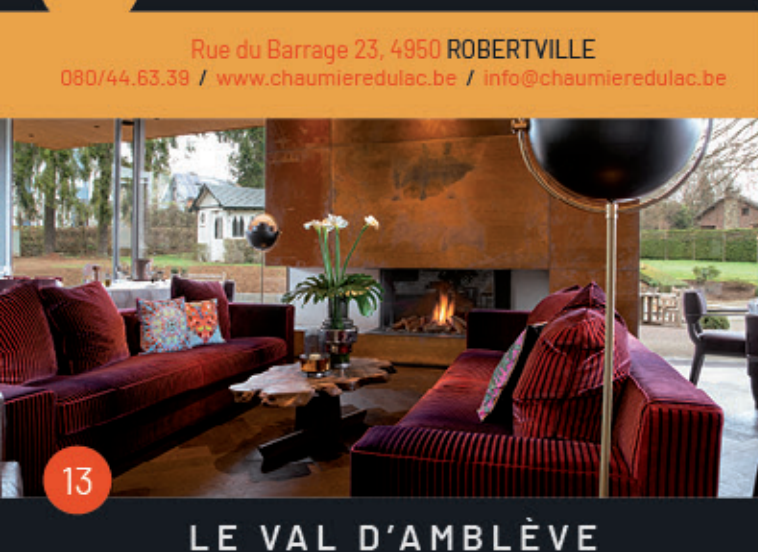
... ..

La tarte tatin et sa crème anglaise
Die Tarte Tatin und ihre Vanillesauce

OU / ODER

L'assiette de fromages locaux
Der lokale Käseteller

59€



LE VAL D'AMBLÈVE

L'amuse-bouche maison
Grüß aus der Küche

... ..

Ceviche de truite « d'Ondeval », crème de haddock fumé
et sorbet gazpacho
Ceviche von « ForelleausOndeval »,
Creme von geräucherter Schellfisch und Sorbet Gazpacho

OU / ODER

VitelloTonnato "chaud froid", mousseline et tartare de thon
Vitello Tonnato « chaudroid », Mousseline und Thunfisch-Tartar

... ..

Turbot grillé, couscous de chou-fleur, sauce « beurre blanc »
Gegrillter Steinbutt, Couscous von Blumenkohl,
« Beurre Blanc » Sauce

OU / ODER

Suprême de faisan en croûte de pommes de terre
et sa sauce « Albufera »
Fasanenbrust in Kartoffelkrust, « Albufera » Sauce

... ..

Nougat glacé « amandes & chocolat », coulis fruits de la passion
Nougat Glace mit Mandeln & Schokolade », Passionsfrucht-Coulis

OU / ODER

« Succès Vanille », compotée de fruits des bois
« Succès Vanille mit Waldfrüchtekompott »

85€

LE VAL DE L'OUR

L'amuse-bouche maison
Grüß aus der Küche

... ..

Terrine de gibier aux aïelles et salade d'hiver
Wildterrine mit Preiselbeeren und winterlichem Salat

OU / ODER

Filet de rouget, accompagnement de carottes et de gingembre
Rotbarsch mit Möhre und Ingwer Begleitung

... ..

Filet de bœuf rosé, légumes variés et pommes dauphines
Rinderfilet rosé, buntes Gemüse und Pommes Dauphines

... ..

Poularde farcie sauce framboise, mousse de céleri et patates douces
Gefüllte Poularde Himbeersoße Celerie Mousse und Süßkartoffeln

... ..

Trio de chocolat
Schokoladen trio

OU / ODER

Bavarois aux fruits de la passion
Passionsfrucht bavarois

59€

PIP MARGRAFF

L'amuse-bouche maison
Grüß aus der Küche

... ..

Croustillant au Bleu d'Auvergne, figue et jambon Ganda, salade
Knuspriger Bleu d'Auvergne mit Feige und Ganda Schinken,
Salatbouquet

OU / ODER

Scampis poêlés, chutney mangue-kiwi au gingembre mariné,
mayonnaise au miso
Riesengarnelen, Mango-Kiwi-Chutney mit mariniertem Ingwer,
Miso-Mayonnaise

... ..

Duo de truites (poêlée et quenelle), sauce homardine et petits légumes
Duo von der Forelle, gebraten und Klößchen, Hummersoße
und feines Gemüse

OU / ODER

Suprême du coucou de Malines, sauce au vinaigre de vin,
purée de pommes de terre à la truffe
Brust vom Mecheler Hahn mit Weissigsoße,
Kartoffelstampf mit Trüffel

... ..

Parfait caramélisé aux graines de potiron, chocolat blanc
et fruits rouges
Karamellisiertes Kürbiskernparfait, weiße Schokolade
und rote Früchte

OU / ODER

Tartelette au citron, sorbet à l'orange sanguine
Zitronentörtchen mit Blutorangensorbet

59€

SLEEP WOOD

L'amuse-bouche maison
Grüß aus der Küche

... ..

Cuisse de cerf fumé / tartelette à la pomme et au céleri
Hirschkeule geräuchert / Apfel- Sellerie -Törtchen

OU / ODER

Filet de truite saumonée / cœur de salade verte / vinaigrette
Lachsforellenfilet / Salatherzen / Limonenvinaigrette

... ..

Duo de poulet d'Aubel / chou-fleur / bearnaise
Aubeler Hähnchen / Blumenkohl / Bearnaise

OU / ODER

Filet de cabillaud / potiron / tortellini aux herbes / beurre à la sauge
Winterkabeljau / Kürbis / Kräuter-Tortellini / Salbeibutter

... ..

Choix de fromages de la région / pain aux noix
Auswahl regionaler Käse - Nußbrot

OU / ODER

Dessert au choix
Auswahl an Dessert-Klassikern

59€

ZUR POST

Menu «Les tables du Coeur»
3 services

Menü «Die Tische der Herzens»
3 Gängen

85€

Uniquement en semaine / Nur an Wochentagen