



Hostellerie  
*Fief de Liboichant*

★★★

Traiteur - Afhaal

du 18.12.20 au 15.01.21

van 18.12.20 tot 15.01.21





## *Entrée + Voorgerecht*

Carpaccio de boeuf, copeaux de foie gras, huile de truffe <i>Rundercarpaccio met stukjes foie gras en truffelolie</i>	€ 16,50
Saumon gravlax maison, légumes pickwells, crème d'aneth <i>Huisgemaakte 'gravad lax' zalm, pickwell groentjes en dilleroom</i>	€ 16,50
Foie gras au spéculoos, confiture d'oignons rouges <i>Foie gras met speculoos, rode ui(en)confituur</i>	€ 16,50
Duo de cuisses de grenouilles et petits gris, crème d'ail <i>Duo van kikkerbilletjes en petit gris, lookroomsaus</i>	€ 14
Trio de croquettes fromages d'Orval, jambon de marcassin et crevettes grises <i>Trio van 'Orval' kaaskroket, everzwijnhamkroket en grijze garnaalkroket</i>	€ 12
Bisque d'homard, croûtons et rouille <i>Kreeftenbisque, croutons en rouille</i>	€ 12 (prix par litre) <i>(prijs per liter)</i>

## *Plats de Viandes + Vleesgerechten*

Civet de chevreuil à l'ancienne, légumes et croquettes maison <i>Stoofpotje van ree op klassieke wijze, groentjes en huisgemaakte kroketten</i>	€ 18
Suprême de pintadeau fermier, sauce raisin muscat, légumes et pommes duchesses <i>Het fijnste van 'hoeve' parelhoen, saus van muscatdruif, groentjes en duchesse aardappel</i>	€ 17
Cassolette de ris de veau aux champignons et jambon d'Ardenne, pomme dauphine <i>Cassolette van kalfszwezerik verfijnd met champignons en ardeense ham, dauphine aardappel</i>	€ 20

## *Plats de Poisson + Visgerechten*

Gratin de poisson aux petits légumes, stoemp d'épinard

*Gratin van vis met fijne groentjes en spinaziestoemp*

€ 18

Papilotte de cabillaud, légumes, huile d'olive vierge

*Papilot van kabeljauw met vierge olijfolie*

€ 17

## *Plat Végétarienne + Vegetarisch gerecht*

Hachis parmentier de légumes

*Ovenschotel met groenten*

€ 14

## *Plateau de fruits de mer*

€ 50 p.p. - min. 2 pers.

Par personne: 1/2 homard, langoustines, crevettes, bulots, bigorneaux, huîtres n°3, mayo, vinaigrette échalotes, 1/2 vin d'Alsace

## *Zeenvruchten schotel*

Per persoon: 1/2 kreeft, langoustines, garnalen, bulots, bigorneaux, oesters n°3, mayo, sjalotvinaigrette, 1/2 fles Alsace wijn

## *Desserts*

Soufflé glacé au Grand Marnier

*Ijs soufflé van Grand Marnier*

€ 7

Crème brûlée à la vanille

€ 6

*Crème brûlée met vanille*

Duo de mousse chocolat noir et blanc

*Duo van witte en donkere chocolademousse*

€ 6



A large, detailed photograph of a deer standing in a snowy, wooded environment, occupying the left third of the page.

*Et aussi... • En ook...*

Menu enfant (bouchée à la reine + glace) • *Kindermenu (koninginnehapje + ijsje)* € 10

Mise en bouche (crème brûlée au foie gras, quiche de saumon fumé, mousse de jambon aux baies roses) € 6,25

*Trio van aperitiefhapjes* (crème brûlée van foie gras, quiche van gerookte zalm, mousse van ham met roze peper)

Vin chaud maison aux agrumes

€ 12 (prix par litre)

*Huisgemaakte warme wijn*

(prijs per liter)

Apéritif sans alcool

€ 12 (prix par litre)

*Aperitief zonder alcohol*

(prijs per liter)

Cava

€ 20 (prix par bouteille)

(prijs per fles)

Vin maison blanc, rosé ou rouge

€ 15 (prix par bouteille)

*Huiswijn wit, rosé of rood*

(prijs per fles)

Picon maison

€ 20 (prix par litre)

*Huisgemaakte picon*

(prijs per liter)

Apéritif maison

€ 20 (prix par litre)

*Huisgemaakte aperitif*

(prijs per liter)

## Hostellerie Fief de Liboichant

Rue de Liboichant 44, 5550 Alle-sur-Semois

Tout nos prix sont par personne sauf indication contraire

*Alle prijzen zijn per persoon tenzij anders vermeld*

Nous vous prions de commander au moins 2 jours à l'avance

*Wij vragen u minimum 2 dagen op voorhand te bestellen*

T 061 50 80 30

E [info@lefiefdeliboichant.be](mailto:info@lefiefdeliboichant.be)

Petit cadeau pour chaque commande

Gratis attentie bij elke bestelling



*Nous vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année et ... stay safe!*

*Wij wensen u fijne feestdagen toe en... stay safe!*