



Et aussi... + En ook...

Menu enfant (bouchée à la reine + glace) + Kindermenю (koninginnehapje + ijsje)

€ 10

Vin maison blanc, rosé ou rouge

Huiswijn wit, rosé of rood

€ 15 (prix par bouteille)
(prijs per fles)

Apéritif sans alcool

Aperitief zonder alcohol

€ 12 (prix par litre)
(prijs per liter)

Cava

€ 20 (prix par bouteille)
(prijs per fles)

Picon maison

Huisgemaakte picon

€ 20 (prix par litre)
(prijs per liter)

Apéritif Saint-Valentin

Valentijnsaperitief

€ 20 (prix par litre)
(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

Petit cadeau pour chaque commande

Gratis attentie bij elke bestelling



Hostellerie
Fief de Liboichant
★★★

Traiteur ✦ Afhaal

Chaque week-end du 5 février jusqu'au 28 février 2021 inclus
Chaque jour pendant les Vacances de Carnaval

Elk weekend van 5 februari tot en met 28 februari 2021
Elke dag tijdens de Krokusvakantie



Entrée + Voorgerecht

Carpaccio de boeuf, copeaux de foie gras, huile de truffe
Rundercarpaccio met stukjes foie gras en truffelolie

€ 16,50

Salade Neptune aux agrumes
Koude visschotel verfijnd met citrusvruchten

€ 16,50

Foie gras au spéculoos, confiture d'oignons rouges
Foie gras met speculoos, rode uiencofituur

€ 16,50

Duo de cuisses de grenouilles et petits gris, crème d'ail
Duo van kikkerbilletjes en petit gris, lookroomsaus

€ 14

Gambas du chef, sauce crème tomatée et Pastis
Gamba's van de chef, tomatenroomsaus met een toets van Pastis

€ 16,50

Bisque d'homard, croûtons et rouille
Kreeftenbisque, croutons en rouille

€ 12 (prix par litre)
(prijs per liter)

Plateau pour les amoureux

€ 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

Zeevruchtenschotel voor tortelduifjes

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

Plats de Viandes + Vleesgerechten

Navarin d'agneau
Stoofpotje van lamsvlees

€ 17

Filet de veau Archiduc
Filet van kalf met champignonroomsaus

€ 18

Cassolette de ris de veau aux champignons et jambon d'Ardenne, pomme dauphine
Cassolette van kalfszwezerik verfijnd met champignons en ardeense ham, dauphine aardappel

€ 20

Plats de Poisson + Visgerechten

Truite Ardennaise
Forel op ardeense wijze

€ 14

Risotto de roulade de filet de sole et saumon, sauce nantua
Risotto met roulade van tongfilet en zalm, nantua-saus

€ 18

Tous nos plats principaux sont accompagnés de légumes chauds et pommes de terre.

Al onze hoofdgerechten zijn vergezeld van warme groentjes en aardappel.

Desserts

Javanais et sa crème anglaise
Javanais met crème anglaise

€ 6

Brillat savarin à la truffe (la petite ferme d'Erpent) € 9
Brillat savarin met truffel (la petite ferme d'Erpent) € 9

Salade de fruits frais
Verse fruitsalade

€ 6