



B&B Secret Garden



<i>Entrée / Voorgerecht</i>	<i>10€</i>
<i>Plat principal/ Hoofdgerecht</i>	<i>16€</i>
<i>Dessert</i>	<i>7€</i>
<i>Soep van de dag/ Soupe du jour</i>	<i>7€</i>

Maandag

La salade liégeoise aux oeufs / Luikse salade met eieren

Blanc de poularde fermière, risotto aux champignons/

Kippenborst, risotto van paddestoelen

Brownies & Crème Anglaise/ Brownies en custard



Dinsdag

Le Melon au Jambon de Parme / Parmaham & meloen

Blanquette de veau. Tagliatelles /Blanquette van kalfsvlees.

Tagliatelle

Tarte aux Pommes/ Appeltaart



Woensdag

La salade « Caprese » / Salade «Caprese»

Lasagne a la Bolognaise/Bolognaise lasagne

Tiramisu



Donderdag

Bruschetta aux tomates séchées et mozzarella / Bruschetta met gedroogde tomaten en mozzarella

Boulettes à la Liégeoise. Pommes rissolées/ Gehaktballetjes op Luikse wijze. Gebakken appels

Mousse au chocolat/ Chocolade Mousse



Vrijdag

*La salade de chèvre frais & prosciutto / Salade van verse
geitenkaas en rauwe ham*

*Fricassée de volaille aux champignons des bois. Purée de
pommes de terre / Fricassee van gevogelte met wilde
paddestoelen. Aardappelpuree*

Crème Glacée aux Fruits/Ijs met fruit



Zaterdag

*Ravioli ricotta&epinard sauce crémee/ Ricotta & spinazie
ravioli met roomsaus*

*Filet de porc d'Ardennes, sauce chasseur. Riz /Ardeense
Varkenshaas, jagersaus. Rijst*

Salade de Fruits & Baies Rouges /Fruit en bessen salade



Zondag

*Salade au Legumes Frais et saumon fumé/Salade met verse
groenten en gerookte zalm*

*Pain de viande, Gratin dauphinois, pois carottes/ Gehaktbrood,
Gratin dauphinois, wortelerwtten*

Crème brûlée /

