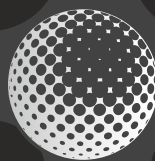




LE XIXEME

CLUBHOUSE | BAR & RESTAURANT



HENRI-CHAPELLE

Cuisine ouverte jusqu'à 21h00

Küche geöffnet bis 21.00 Uhr *Kitchen open until 9:00 p.m.* Keuken open tot 21.00 uur

A partir de 8 personnes, merci de limiter vos commandes à maximum 4 plats différents

Ab 8 Personen beschränken Sie Ihre Bestellungen bitte auf maximal 4 verschiedene Gerichte

From 8 people, please limit your orders to a maximum of 4 different dishes

Beperk uw bestellingen vanaf 8 personen tot maximaal 4 verschillende gerechten

Informations sur les allergènes disponibles sur demande

Allergeninformationen auf Anfrage erhältlich

Allergen information available on request

Allergeneninformatie op aanvraag verkrijgbaar

ASSIETTES APÉRITIVES

VORSPEISENTELLER | APPETIZER PLATES | VOORGERECHT BORDEN

Bitterballen (10 pces)	6,90
Loempia aux Légumes (10 pces) Loempia mit Gemüse Loempia with Vegetables <i>Loempia met Groenten</i>	7,50
Manchons de Poulet épicés (10 pces) (20 min.) Würzige Hähnchenärmel Spicy Chicken Sleeves <i>Pittige Kippenmouwen</i>	9,50
Mini Burger (5 pces)	7,50
Calamars & Tartare (10 pces) Tintenfisch & Tartar Sauce Squids & Tartare Sauce <i>Inktvis & Tartaarsaus (10 pces)</i>	8,50
Croque-Monsieur Crudités Rohes Gemüse Raw vegetables Rauwe groenten (2 pces)	9,50
L'assiette Par 3 Bitterballen, Loempia, Calamars (30 pces) (<i>Bitterballen, Loempia, Calamars / Tintenfisch / Squids / Inktvis</i>)	20,00
L'assiette Par 5 Bitterballen, Loempia, Calamars, Mini Burger, Manchons (45 pces) (<i>Bitterballen, Loempia, Calamars / Tintenfisch / Squids / Inktvis</i>) <i>Würzige Hähnchenärmel / Spicy Chicken Sleeves / Pittige Kippenmouwen)</i>	35,00
Couronne de Camembert (20 min.) Camembert Krone Camembert Crown <i>Camembert Kroon</i>	18,90

SALADES

SALATE | SALADS | SALADES

La Nordique Saumon fumé, Pommes, Citrons Räucherlachs, Äpfel, Zitronen Smoked Salmon, Apples, Lemons <i>Gerookte Zalm, Appels, Citroenen</i>	16,00
La César Caesar-Salat Cesar Salad Cesarsalade	16,00
La Ficelle de Chèvre chaud au Miel Warme Ziegenkäsestangen an Honig als Salat Hot goat cheese with honey <i>Hete geitenkaas met honing</i>	16,00
La Frisée aux Lardons Frisée mit Speck Frisée with Lardons <i>Frisée met Spekreepjes</i>	16,00
La Tomate aux Crevettes grises, Frites Tomate mit grauen Nordseekrevetten, Fritten Tomato with Gray Shrimps, Fries <i>Tomaat Met Grijze Garnalen, Frietjes</i>	1 pce 19,00 2 pces 29,00

PÂTES

PASTA | PASTA | PASTA

Le Spaghetti Bolognese	13,60
Les Pâtes aux Scampis à l'Orientale Penne mit Scampis auf orientalische Art Pasta with oriental-style Scampi <i>Penne met Scampi's op Oosterse wijze</i>	15,60
Les Pâtes ardennaises Champignons, Lardons Pilze, Speck Mushrooms, Bacon <i>Champignons, Spek</i>	15,60
Les Pâtes Jambon - Fromage gratinées Schinken & Käse überbackene Gratin with Ham & Cheese <i>Gegratineerd met Ham en Kaas</i>	14,50

ENTRÉES

VORSPEISEN | STARTERS | VOORGERECHTEN

Assiette de Saumon fumé et Toasts Geräucherter Lachs mit verschiedenen Toasts Dish of smoked Salmon and Toasts <i>Toasts van gerookte Zalm</i>	14,50
Carpaccio de Boeuf à l’Huile de Truffes & parmesan Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl, Parmesankäse Carpaccio of Beef with Truffle oil, Parmesan cheese <i>Rundscarpaccio met Truffelolie, Parmezaan</i>	13,90
Carpaccio de Thon à l’Huile d’Olive & Parmesan Carpaccio vom Thunfisch, Olivenöl, Parmesankäse Carpaccio of tuna, olive oil, Parmesan cheese <i>Carpaccio van Tonijn met Olijfolie, Parmezaan</i>	15,90
Scampis au Curry rouge, Lait de Coco & Légumes Scampi mit rotem Curry, Kokosmilch & Gemüse Scampi with red curry, coconut milk & vegetables <i>Scampi’s met rode curry, kokosmelk en groenten</i>	17,90
Croquettes artisanales au Fromage Käsekroketten Croquettes with traditional cheese <i>Kaas kroketten</i>	13,50
Croquettes artisanales aux Crevettes grises Handgemachte Kroketten von grauen Nordseekrevetten Traditional Croquettes with North Sea Shrimps <i>Kroketten von grauen Nordseekrevetten</i>	16,50
Duo de Croquettes Fromage & Crevettes grises Duo Kroketten (Käse - Nordseekrevetten) Duo croquettes (cheese - North Sea shrimps) <i>Duo Kroketten (Käse - Nordseekrevetten)</i>	14,90
Escargots de Bourgogne & Beurre d’Ail Weinbergschnecken in Knoblauchbutter Burgundy Escargots & Garlic Butter <i>Wijngaardslakken met lookboter</i>	13,90

PLATS

GERICHTE | DISHES | GERECHTEN

Les Gambas tigrées géantes à l'Orientale & Pâtes Riesengarnelen auf orientalische Art & Pasta Giant tiger prawns oriental-style & Pasta <i>Reuze Tijgergarnalen op oosterse Wijze & Pasta</i>	29,90
La Sole meunière & Pommes de Terre Seebarsch nach Müllerinart & Naturkartoffeln Sea bass, milling style & potatoes <i>Zeebaars à la Meunière & Aardappeltjes</i>	24,00
La Truite meunière & Pommes de Terre Forelle nach Müllerinart & Naturkartoffeln Trout, milling style & Potatoes <i>Forel à la Meunière & Aardappeltjes</i>	19,90
La Brochette de Gambas aux deux Sauces Gambasspiess mit zwei Saucen Prawns Skewer with two sauces <i>Garnalen Skewer met twee Saucen</i>	19,40
<hr/>	
La Côte à l'Os Irlandaise Irische Rippen Irish Ribs <i>Lerse Ribben</i>	32,00
L'Entrecôte (selon arrivage) (abhängig von der Ankunft) (depending on Arrivals) (<i>afhankelijk van Aankomsten</i>)	29,00
La Couronne d'Agneau Irlandaise en Croûte & Gratin Krone des irischen Lammes in der Kruste & Gratin Crown of Irish Lamb in Crust & Gratin <i>Kroon van Iers Lamsvlees in Korst en Gratin</i>	31,50
Le Magret de Canard au Piment d'Espelette & Sauce Miel-Porto Entenbrust, Porto-Honig Soße Breast of Duck, Port & Honey Sauce <i>Eendenborst, Porto-honingsaus</i>	27,90
Le Pavé de Boeuf Rindersteak Beef Steak <i>Rumsteak</i>	23,90
Les Spare-Ribbs marinés marinierte Spare Ribbs Spare Ribbs marinated <i>gemarineerde Spare Ribbs</i>	24,60
Le Jambonneau du Pays de Herve à la Moutarde à l'Ancienne Schweinshachse an grobkörnigem Senf Knuckle of Ham & Mustard <i>Hammetje met oude graanmosterd</i>	22,60
Les Merguez d'Agneau grillées Merguez vom Lamm Lamb Merguez Sausages <i>Lamsmerguez</i>	17,90

SAUCES

SAUCEN | SAUCES | SAUZEN

Poivre Vert Crème Grüner Pfeffer-Sahne <i>Green pepper Cream</i> Groene Peperroom	3,90 €
Moutarde & Crème Senf-Sahne <i>Mustard Cream</i> Mosterdroom	3,90 €
Champignons Crème Pilz-Sahne <i>Mushroomed creamed</i> Champignonroom	3,90 €
Béarnaise	4,90 €
Bleu de Val-Dieu Crème Blauschimmelkäse & Sahne <i>Blue Cheese & Cream</i> <i>Blauwe Kaas & Room</i>	4,90 €
Sauce Maison (Cognac, Champignons & Poivre Noir) Haussoße (Cognac, Pilze & schwarzer Pfeffer) <i>Chef's own sauce (Cognac, Mushrooms & black Pepper)</i> Saus van het huis (Cognac, Champignons & zwarte Peper)	4,90 €

PLATS BRASSERIE

BRASSERIEGERICHTE | BRASSERIE DISHES | BRASSERIEGERECHTEN

Le Duo de Boulettes Maison, Sauce Chasseur au Sirop d'Aubel	15,90
Bouletten duo an Jägersoße mit Aubeler Sirop Meatballs Duo, Hunter-style & Aubel Sauce <i>Gehaktballen Duo, Jagerssaus met Siroop van Aubel</i>	
L'Escalope de XIXème gratinée Schnitzel des Hauses überbackenes Escalope from House au gratin	21,00
<i>Escalope van het Huis gegratineerd</i>	
L'Escalope nature Naturschnitzel Escalope Nature <i>Natuur Escalope</i>	17,00
Le Tartare de Boeuf Minute & sa Suite Rindertartar mit seinen Gewürzbeilagen	21,00
Minute Beef Tartar and the next Course <i>Rundstartaar en het Vervolg</i>	
La Tête de Veau du Pays de Herve Echter Kalbskopf aus dem Herver Land	17,90
Head of Veal from the Herve Region <i>Kalfskop Land van de Herve</i>	
Le Currywurst	12,00

SUPPLÉMENTS

ERGÄNZUNGEN | SUPPLEMENTS | SUPPLEMENTEN

Frites, Pâtes ou Croquettes	3,60
Fritten, Pasta oder Kroketten Fries, Pasta or Croquettes <i>Frieten, Pasta of Kroketten</i>	
Gratin Dauphinois Kartoffelgratin Potato Gratin <i>Aardaapelgratin</i>	4,30
Pain & Beurre Brot und Butter Bread and Butter <i>Brod en Boter</i>	1,90
Petite Salade Kleiner Salat Small Salad <i>Kleine Salade</i>	2,20
Sauce Froide Kalte Soßen Cold Sauce <i>Koude Sauzen</i>	1,10

Tous nos Plats sont accompagnés de Frites, salade & Légumes de saison

Alle unsere Gerichte werden mit Pommes, Salat und Gemüse der Saison serviert

All our dishes are served with fries, salad & seasonal vegetables

Al onze gerechten worden geserveerd met patat, salade & seizoensgroenten

LES P'TITS LOUPS -12 ANS

KINDERGERICHTE | CHILDREN'S DISHES | KINDERGERECHTEN

La Boulette Maison Sauce Chasseur

12,00

Boulette mit Jägersoß | Meatballs in Hunter-style Sauce | *Gehaktballen met Jagerssaus*

Le Spaghetti Bolognese

12,00

Les Pâtes Jambon-Fromage

12,00

Käse-Schinken-Nudeln | Pasta with Ham and Cheese | *Pasta Ham & Kaas*

Avec les plats enfant, le Soft est offert

Zu Kindergerichten wird das Soft angeboten | With children's dishes, the Soft is offered | *Bij kindergerechten wordt de Soft aangeboden*

DESSERTS

NACHSPEISEN | DESSERTS | DESSERTS

Le Tiramisu

7,00

La Mousse au Chocolat Schokoladenmousse | Chocolate Mousse | *Chocolade Mousse*

7,00

La Crème brûlée Sahne verbrannt | Room verband | *Burnt Cream*

7,00

La Dame Blanche Vanille-Eiscreme & Schokolade | Vanilla Ice Cream & Chocolate | *Vanille-Ijs & Chocola*

7,00

Le Moelleux au Chocolat Schokoladenkuchen | Chocolate Cake | *Chocoladetaart*

8,00

Le Soufflé au Grand-Marnier

8,00

Soufflé mit Grand-Marnier | Soufflé with Grand Marnier | *Soufflé met Grand Marnier*

Le Sabayon

8,90

CHAMPAGNES

Veuve Cliquot Brut 0,75 cl	75,00
Veuve Cliquot Rosé 0,75 cl	95,00
Veuve Cliquot Vintage Rosé 0,75 cl	125,00
Veuve Cliquot Brut Vintage 2008 0,75 cl	125,00
Veuve Cliquot La Grande Dame 0,75 cl	225,00
Ruinart Blanc de Blanc 0,75 cl	115,00
Ruinart Rosé 0,75 cl	115,00

COCKTAILS CHAMPAGNE

Les cuvées **Veuve Clicquot Rich** et **Rich Rosé** sont des champagnes destinés à être dégustés avec de la glace et des ingrédients frais

Veuve Cliquot Rich ou Rich Rosé Fraîcheur / Concombre	14,00
Veuve Cliquot Rich ou Rich Rosé Poivré / Poivron	14,00
Veuve Cliquot Rich ou Rich Rosé Agrume / Pamplemousse & Citron vert	14,00
Veuve Cliquot Rich ou Rich Rosé Pikant / Gingembre	14,00
Veuve Cliquot Rich Brut 0,75 cl & Ingrédients	85,00
Veuve Cliquot Rich Rosé 0,75 cl & Ingrédients	95,00

Veuve Clicquot

APÉRITIFS

Coupe de Champagne <i>Veuve Clicquot</i>	12,00
Kir Royal	13,00
Kir	5,50
Apéritif Maison	4,90
Aperol Spritz	7,50
Cavacelle (Cava & Limoncello)	7,50
Piña Colada	7,50
Lilet tonic	5,50
Lilet Prosecco	5,90
Coupe de Cava	6,50
Martini Blanc, Rouge, Rosé	5,90
Pineau des Charentes	4,90
Porto Rouge, Blanc	4,90
Picon Vin blanc	4,90
Ricard	5,50
Campari	4,90
Get 27	4,30
Pisang	4,90
Safari	4,90
Passoã	4,90
Malibu	4,90
Supplément Soft	1,70

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Piña Colada	5,90
Crodino	
Finley Mojito	5,10
Pisang	5,50
Campari	5,50
Chose (Pamplemousse-Tonic)	5,50
Gin Sedems, Crisp Tonic	5,50
Gin Bus 509, Frambois Tonic	5,90

SOFTS

Fanta Orange		2,70
Sprite		2,70
Coca Cola Light Zero		2,70
Fuze tea (Black Tea sparkling)		2,70
Nordic Mist		2,70
Nordic Agrume		2,70
Nordic Ginger Ale		2,70
Nordic Bitter Lemon		2,70
Liégeois		3,20
Red Bull		4,90
Red Bull Light		4,90
Appletiser		3,90
Chaufontaine Plat / Pétillant	1/4 L	2,50
Chaufontaine Plat / Semi-Pétillant	1/2 L	4,70
Chaufontaine Plat / Semi-Pétillant	1 L	7,90

JUS DE FRUITS

Minute Maid Orange | Pomme | Ananas | Pamplemousse rose | Tomate | Multi Vitamines **0,00**

SMOOTHIES

Caribbean Kiss Melon | Fraise | Mangue | Citron
Mango Paradise Mangue | Fruits de la Passion | Ananas | Citron
Tropic Colada Banane | Noix de Coco | Ananas
Strawberry Split Fraise | Banane | Papaye | Cerise
Berry Passion Framboise | Myrtille | Banane

BOISSONS CHAUDES

Café	2,50
Décaféiné	2,60
Expresso	2,50
Double Expresso	4,80
Cappuccino	3,10
Latte Machiato	3,60
Latte Machiato aromatisé	4,10
Caramel, Spéculoos, vanille, Noisette	
Chocolat Chaud	3,30
Chocolat Viennois	3,80
Infusion	2,90
Vin Chaud	4,40
Irish Coffe Jameson	8,90
Italian Coffee Amaretto Disaronno	8,90
French Coffee Cognac	8,90
Normand Coffee Calvados	8,90
Belgium Coffee Poire Armagnac Made in Belgium	8,90
Valdis Coffee Belgium Beer Liquor	8,90

VINS MAISON

	25 cl	33 cl	50 cl
BLANC			
Chardonnay	3,90	7,50	14,00
Moelleux	4,50	8,50	16,00
Pinot Gris	4,50	8,50	16,00
Chardonnay Argentin Terrazas de Los Arres	6,90	13,50	25,00
ROUGE			
Merlot	3,90	7,50	14,00
Merlot Frais	3,90	7,50	14,00
Malbec Argentin Terrazas de Los Arres	6,90	13,50	25,00
ROSÉ			
Côte de Provence	4,20	7,90	15,00
Whispering Angel	7,90	15,50	30,00
Supplément servi en Piscine	1,50		

VINOTHÈQUE

BIÈRES AU FÛT

	Verre	1/4 L	1/2 L
Bottin Pils	2,40	3,20	4,60
Tango	2,40	3,20	4,60
Half	2,40	32,0	4,60
Panaché	2,40	3,20	4,60
Val Dieu Blonde	3,50	4,60	6,90
Val Dieu brune	3,50	4,60	6,90
Val Dieu rouge	3,50	4,60	6,90

BIÈRES BOUTEILLE

Battin Extra 33 cl	4,70
Battin Triple 33 cl	4,90
Battin Fruitée 33 cl	4,60
Val Dieu Grand Cru 33 cl	4,90
Val Dieu Grand Cru 75 cl	13,50
Val Dieu 800	4,90
Val Dieu 800 75 cl	13,50
Val Dieu Triple	4,90
Scotch CTS 25 cl	3,70
Erdinger 50 cl	5,10
Erdinger 0% 50 cl	5,10
Carlsberg 0%	3,50
Hoegaarden Rosée 0%	3,50
Blanche de Liège 25 cl	3,70
Peaks triple	4,90
Peaks Brune	4,70
Peaks Blonde	4,70
Grisette (sans gluten)	2,90

DIGESTIFS

Havana Rhum Blanc, Brun	6,10
Havana Rhum 7 years	
William Lawson Whiskey	6,10
Famous Grouse Whiskey	6,10
Jack Daniels	6,90
Jack Daniels Honey	6,90
Jack Daniels Special	14,50
Jack Daniels Sinatra	25,00
Genièvre Peterman	3,50
Limoncello	6,50
Amaretto Disaronno	6,50
Disaronno Velvet	
Calvados	7,90
Armagnac	7,90
Cognac Hennessy VS	7,90
Cognac Hennessy XO	
Cointreau	7,90
Grand Marnier	7,50
Grappa blanche	6,90
Grappa Miel	7,10
Grappa brune	7,10
Sambuca Ramazzotti	6,10
Vodka Absolut blanche	6,10
Vodka Belvedere	12,50
Gin Beefeater	6,10
Gin Beefeater Pink	
Jaegermeister	5,50
Génépi	6,90
Tequila Olmeca	6,90
Liqueur de Val Dieu	6,90
Tequila Espolon	
Supplément Soft	1,70

EAUX DE VIE

Marc de Gewurtztraminer	7,90
Poire	7,90
Framboise	7,90
Vieille Prune	7,90

GINs

Hendricks (<i>Ecosse</i>) Concombre / Tonic Classic	12,50
Roku (<i>Japon</i>) Poivre noir, Citron, Fruits rouges / Tonic Hibiscus	12,50
Norder (<i>Espagne</i>) Citron vert / Tonic méditerranéen	12,50
Liège (<i>Belgique</i>) Menthe, Fruits rouges / Tonic Hibiscus	12,50
The Botanist (<i>Ecosse</i>) (22 plantes) Tonic Classic	12,50
Malfy (<i>Italie</i>) (Orange sanguine) Citron, Poivre / Tonic Classic	12,50
Monkey 47 (<i>Allemagne</i>) (47 Épices) Tonic Classic	12,50
Bus 509 (<i>Belgique</i>) (Fleur de Sureau) Tonic Classic	12,50

RHUMS

Trois Rivières Cuvée Océane
Bumbu
Don Papa Spécial
Qhorhum 12 ans
Zacapa
Shack Red Spiced
Diplomatico
Havana Club 15 ans
Apocton 12 ans

WHISKIES

Glenmorangie Original 10 ans Single Malt
Glenmorangie Nectar d'Or 12 ans Single Malt
Glenlivet 15 ans
Ardberg 10 ans
Nikka Coffey Grain
Chivas 18 ans

LE XIX^{EME}
CLUBHOUSE | BAR & RESTAURANT



Veuve Clicquot

HENRI - CHAPELLE