

La Roue D'or



Apéritifs

Apéritif Maison « Half en half »	12,50
Coupe de Champagne Gaston Dericbourg	15,00
Cava	9,00
Apérol Spritz	12,00
Kir Royal	15,00
Kir	9,00
Campari Orange	12,00
Campari Soda	12,00
Picon Vin blanc – Picon bière	9,00
Picon nature	8,00
Martini blanc – Rouge – Dry	8,00
Ricard	10,00
Porto rouge – Porto blanc	8,00
Sherry	8,00
Noilly	8,00
Pineau des Charentes	8,00
Gancia	8,00
Funny Zéro (sans alcool)	8,00
Suze	8,00
Pisang	8,00
Bacardi - Vodka - Gin	10,00
J&B	10,00
Johnnie Walker red label	10,00
Johnnie Walker black label	12,00
Jameson	12,00
Jack Daniel's	12,00
Four Roses	12,00
Glenfiddish – Glenlivet 12y	15,00
Chivas Regal 12y	15,00
Supplément Soft	2,50

Softs

Eau Plate ou pétillante 50 cl	6,90
Coca Cola – Coca zéro- Sprite	4,00
Schweppes Soda - -Tonic- Agrumes	4,50
Lipton Ice tea	4,00
Looza Orange – Pommes – Tomates	4,50

Bières au fût - Beer on tap

	25 cl	50 cl
Jupiler	5,00	9,50
Blanche Hoegarden	5,50	10,00
Lefse Blonde ou Brune	7,00	13,00
Karmeliet	7,00	13,00
Kwak Blonde	7,00	13,00

Bières en bouteilles 33cl

Bel Chic Triple	7,50
Bel Chic Blonde	7,50
Bel Chic Framboise et Fruits Rouges	7,50

Trappiste Rochefort 8°	8,00
Chimay Bleue	8,00
Duvel	7,00
Gueuze	7,00
Corona	6,00
Corona 0,0%	7,90
Karmeliet 0,0	7,90
Lefse Blonde 0,0	7,90

Boissons Chaudes

Café – Déca – Espresso	4,00
Double espresso – Cappuccino	5,50
Lait Russe	6,00
Thés au choix	4,00
Irish Coffee – French Coffee	12,00

Digestifs

Cognac VS – Marc de Champagne	12,00
Cognac Rémy Martin VSOP	12,00
Vieux Calvados	13,00
Armagnac – Grand Marnier – Cointreau	12,00
Mandarine Napoléon – Fernet Branca	10,00
Chartreuse – Grappa - Suze	10,00
Bokma - - Drambuie – Amaretto	9,00
Sambucca – Anisette	8,00
Baileys – Kahlua	9,00
Poire William – Framboise – Mirabelle	13,00
Vieille Prune- Eau de Villée	13,00

La Coupe de Champagne 15,00

Champagnes

Cava	39,00
Bulidon Brut	72,00



Nos 37 cl

Côtes du Rhône Parallèle 45 Jaboulet Aîné	21,50
Pinot Gris E. Boeckel	22,00
Pinot Noir d'Alsace E. Boeckel	22,00
Sancerre Picard (blanc ou rouge)	27,00
Chablis Régnard	39,00
Château Patache d'aux Médoc	29,00
Château Patache d'aux Médoc 50cl	39,00
Château de La Commanderie	33,00
Château Petit Bocq St Estèphe	39,00
Tourelles de Longueville Paulliac	56,00

Sans Alcool

Corona 0,0% (33cl)	7,90
Karmeliet 0,0% (33cl)	7,90
Lefse Blonde 0,0% (33cl)	7,90

Mocktail Sans Alcool – Alcoholvrij - Alcohol-Free

Spritz sans alcool	9,50
Gin Tonic sans alcool	9,50
Virgin Mojito sans alcool	9,50

Desserts

Café Glacé	12,00
Cerises Jubilé (cerises au Kirsch et glace)	12,00
Profiteroles glacées, chocolat chaud	12,00
Nougat glacé au coulis de fruits rouges	13,00
Dame blanche, chocolat chaud, chantilly	12,00
Tarte Tatin flambée au calva et glace vanille	14,00
Palette de 3 sorbets	14,00
Tiramisu maison	12,00
Ile Flottante	12,00
Crème brûlée	14,00
Mousse au Chocolat	12,00
Baba au Rhum	14,00
Gaufre de Bruxelles Chantilly	10,00
Assiette de Fromages Belge	14,00

Code WIFI Code

wh6km3c3bb7yn

Sélection de vins Maison

	Verre	pot 46,5 cl	75 cl
Rouge	7,00	23,00	36,00
Chardonnay	7,00	23,00	36,00
Sauvignon	7,00	23,00	36,00
Pouilly Fumé	12,00	36,00	64,00
Macon Lugny	12,00	36,00	64,00
Sancerre Rouge	11,00	31,00	49,00
Rosé	7,00	23,00	36,00
Sauternes	8,50		

Vins Blancs

Bordeaux

Château Mémoires Sauvignon	38,00
Chênes de Bouscaut	69,00

Bourgognes

Saint-Véran Drouhin	65,00
Macon -Lugny Drouhin	64,00
Chablis Drouhin	79,00

Alsace

Pinot Blanc E. Boeckel	37,00
Pinot Gris E. Boeckel	39,00
Riesling E. Boeckel	39,50

Loire

Muscadet sur Lie	39,00
Sauvignon de Tourraine	39,00
Menetou Salon JP Picard	45,00
Sancerre JP Picard	49,00
Pouilly Fumé Domaine Riaux	64,00

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Parallèle 45 Jaboulet	39,00
Châteauneuf-du-Pape Roger Perrin	79,00

Vins Rouges

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Parallèle 45 Jaboulet Aîné	39,00
Côtes du Rhône villages Cairanne	49,00
Crozes Hermitage Jaboulet	69,00
Saint-Joseph « Grand Pompée » Jaboulet	69,00
Gigondas Jaboulet	75,50
Châteauneuf du Pape Dom. Jaboulet	79,00

Bordeaux

Château Lacombe Noillac Cru Bourgeois	39,00
Château Haut de Martet	42,00
Château Durand Laplagne Puis.- St Emilion	49,00
Château Patache d'aux	54,00
Château Talbot Moulis	92,00
Château de la Commanderie	65,00
Les Fiefs de Lagrange St Julien	89,50
Château Petit Bocq Saint Estèphe	69,00
Château Magnan Lagaffelière St Emilion	73,00
Château Carbonnieux Grand Cru Classé	120

Bourgogne

Chorey les Beaunes Drouhin	79
Santenay Drouhin	109
Savigny Les Beaunes « Fourneaux » Drouhin	125

Vins régionaux

Gamay de Tourraine	39,00
Saint Nicolas de Bourgueil Mabileau	39,00
Saumur Champigny Les Vilaises	39,00
Sancerre Chemin de Marloup (Picard)	49,00
Pinot Noir d'Alsace	39,00

Rosés

Sancerre « Chemin de Marloup » Picard	49,00
---------------------------------------	-------

La Roue D'or

Entrées froides - Koude voorgerechten - Starters

Tomates mozzarella "di Buffalo" au basilic	17,50
Tomaat met mozzarella "di bufala"	
Tomatoes with Morzarella and basil	
Rillettes de canard Maison	18,00
Huisgemaakte rilette van eend	
Rillettes Duck cooked in its own fat	
Carpaccio de boeuf au parmesan	18,50
Rundscarpaccio met Parmesaan	
Carpaccio of beef with parmesan cheese	
Salade de chicons au saumon fumé	19,00
Witloofsla met gerookte zalm	
Endive salad and Smoked Salmon	
Tartare de saumon	23,00
Zalm Tartaar	
Salmon Tartare	
Saumon fumé d'Ecosse	23,00
Gerookte zalm	
Smoked Salmon	
Goose liver home made, onion marmelade	
Foie gras 'Maison' confiture d'oignons	27,00
Huisgemaakte "foie gras"	
Goose liver home made, onion marmelade	
Tomate aux crevettes grises 1 pièce	23,00
Tomaat met grijze garnalen 1 stuk	
Tomato with Belgium grey Shrimps	
Salade mixte	14,00
Gemengde Salade	
Mixed Salad	

Entrées Chaudes - Warme Voorgerechten-Starters

Croquettes de Crevettes au Beurre Blanc	21,00
Garnaalkroketten met "Beurre Blanc" saus	
Shrimps Croquettes	
Scampis à l'ail	19,00
Scampis met Look	
Shrimps with Garlic	
Soupe de poisson 'Maison'	21,00
Verse vissoep	
Fish Soup Home made	
Bisque de Homard 'Maison'	21,00
Bisque van kreeft	
Lobster bisque Home made	
Os à Moelle au court-bouillon	19,50
Mergpijp met « court-bouillon »	
Marrow Bone cook in « court-bouillon »	
Fondus au Fromage	16,00
Kaaskroketten	
Cheese croquettess	
Petite casserole de moules marinières	16,00
Kleine steelpan Mosselen Marinière	
Small pan of mussels	
6 escargots de Bourgogne	19,90
6 Wijngaardslakken met lookboter	
6 Burgundy Snails	
Moules à l'escargot (gratinées)	16,50
Mosselen met look boter (gegratineerd)	
Garlic Butter Mussels (gratined)	

Poissons - Vis gerechtten - Fish dishes

Saumon aux échalotes confites ou Béarnaise	29,50
Zalm met gekonfijte sjalotjes of Béarnaise	
Salmon with shallot or Béarnaise sauce	
Sole Meunière	42,00
Zeetong "Meunière"	
Baked Sole	
Thon grillé sur lit d'épinard	32,90
Tonijn met spinazieen puree	
Tuna with spanach	
Fish and chips sauce tartare	27,90
Fish and chips met tartar saus	
Fish and Chips, Mixed Salad, Tartare	
Waterzooi de poissons	29,90
Waterzooi van vis	
Fish Waterzooi with vegetable and cream	
Tomates aux crevettes 2 pc frites	34,00
Tomaat met grijze garnalen (2st) en frieten	
Tomato with grey shrimps 2pc french fries	
Filet de bar sur lit d'épinard	31,00
Zeebaars met spinazie en puree	
Sea bass fillet with spinach	
Scampis à l'ail	28,90
Scampis met Look	
Shrimps with Garlic	



Heures d'ouvertures
Openingsuren
12h00-----15h00
18h00-----22h30

Suggestions

Velouté d'asperges	14,00
Feuilleté d'Escargots	16,50
Foie gras de Canard poêlé	24,00

	Entrée	Plat
Asperges Mousseline	23,00	34,00
Asperges Flamande	24,00	36,00
Asperges Saumon Fumé	25,00	39,00



Pour faciliter le service nous vous proposons 1 addition par table
Om de service te vergemakkelijken bieden wij u 1 rekening per tafel aan
To facilitate the service we offer you 1 bill per table

Commande = 1 plat minimum par personne
Bestelling = 1 gerecht per person
Order = 1 order minimum per person

1 supplément de 7€ est demandé si une entrée est commandée en plat principal

Bij bestelling van een voorgerecht als hoofdgerecht word 1 supplement van 7 € gevraagd

1 supplement o 7€ is required if a starter is ordered as a main course



Moules Jumbo - Mosselen Jumbo-Mussels Jumbo

Moules Marinières	27,50
Mosselen natuur	
Mussels « marinière	
Moules à l'ail	28,50
Mosselen met look	
Mussels with garlic	
Moules au vin blanc et crème	29,00
Mosselen met witte wijn en room	
Mussels with white wine and crema	

Viandes - Vlees - Meat Dishes

Notre Stoemp, saucisses de campagne	24,50
Onze verse stoemp met boerenworst	
Sausage with vegetable potatoes stoemp	
Andouillette 5 A, sauce moutarde	25,00
5 A Andouillette met mostersaus	
Andouillette tripes 5 A	
Américain Minute - Pommes frites	23,00
Américain met frieten	
Steack tartare and french fried	
Vol-au-vent de Poularde	27,50
Vol-au -vent van kip	
Vol-au -vent of chicken	
Rognon de veau à L'Estragon	27,90
Kalfsnierjes met dragonsaus	
Veal Kidneys with tarragon	
Rognon de Veau à la Moutarde	27,90
Kalfsnierjes met mosterdsaus	
Veal Kidneys with mustard sc	
Blanquette de Veau à L'Ancienne	28,00
Kalf Blanquette *oude wijze	
Veal Stew cooked in a white sauce	
Onglet à L'Echalote	29,00
Het tabblad met sjalot saus	
Hanger Steak with Shallots sauce	
Fricassée de lapin aux pruneaux	28,00
Konijnenfricassee met pruimen	
Rabbit Fricassee with Prunes	
Jambonneau caramélisé, salade chicons	34,00
Gekarameliseerd hammetje en witloofsla	
Caramelized Knuckle of Ham endive salad	
Waterzooi de volaille (Coucou de Malines)	26,00
Waterzooi van gevogelte	
Chicken Stew with vegetables and cream	
Boulettes à la liégeoise	24,00
Ballekjes op Luikse wijze	
Liège-style meatballs	
Carbonnades à la Flamande	26,50
Stoofvlees Karbonnade	
Beef stew "Belgian speciality"	
Contre-filet +/- 350 g.	32,00
Lendenstuk +/-350gr	
Beef Sirloin with sauce	
Filet Pur de Boeuf	39,00
Rundsfilet,	
Filet of Beef	
Suppléments	
Extra	
Extra	
Roquefort, Béarnaise, échalotes, Poivre vert	3,00
Roquefort, Béarnaise, Sjalotjes, of Peper	
Béarnaise, Shallot, Roquefort, green pepper	
Frites ou pomme purée ou gratin Dauphinois	4,00
Onze gerechtten worden geserveerd met friet	
Puree, of gratin Dauphinois	
Our dishes are served with french fries or mashed potatoes or gratin	
Bouquetière de légumes	14,00
Groente bouquetière	
Vegetable bouquetière	

La composition de nos produits est susceptible de changer, n'hésiter pas à nous signaler vos allergies.

De samenstelling van onze producten is aan verandering onderhevig, aarzel niet om uw allergieën aan ons door te geven.

The composition of our products is subject to change, do not hesitate to notify us of your allergies.

