

De Hoef 1627

ENTRÉES

<i>Chèvre chaud grillé au miel</i>	12.00 €
<i>Filets de hareng garnis</i>	9.50 €
<i>Carpaccio de bœuf</i>	13.50 €
<i>Pâté de campagne</i>	9.50 €
<i>Frisée aux lardons</i>	11.00 €
<i>Toast aux champignons crème</i>	11.00 €
<i>1/2 douzaine d'escargots de Bourgogne</i>	14.00 €
<i>Croquettes aux crevettes grises</i>	15.00 €
<i>Fondus au fromage</i>	13.50 €
<i>Mixte de croquettes</i>	14.00 €
<i>Scampi grillés aux deux sauces</i>	14.50 €
<i>Scampi à l'ail à la crème</i>	15.00 €
<i>Foie gras d'oie alsacien et sa confiture de saison</i>	18.00 €
<i>Verre de Monbazillac</i>	4.50 €

**ENTRÉE EN PLAT (+25%)
Service et TVA compris.*

De Hoef

1627

PLATS

<i>Steak grillé au feu de bois (200gr / 350gr)</i>	20.00 € / 24.00 €
<i>Côte à l'os grillée au feu de bois (2 cvts / 3 cvts)</i>	54.00 € / 79.00 €
<i>Châteaubriant grillé au feu de bois, sauces au choix (2 cvts)</i>	49.00 €
<i>Filet américain</i>	18.00 €
<i>Pavé de bœuf beurre Maître d'hôtel (220gr / 350gr)</i>	21.50 € / 24.00 €
<i>Pavé de bœuf sauce au choix (220gr / 350gr)</i>	24.00 € / 26.50 €
<i>Filet pur beurre Maître d'Hôtel</i>	26.00 €
<i>Filet pur sauce au choix</i>	28.50 €
<i>Entrecôte Holstein grillée (330 gr) beurre maître d'hôtel et salade</i>	29.00 €
<i>Carré d'agneau grillé au feu de bois et sa jardinière de légumes</i>	28.50 €
<i>Rognon de veau dijonnaise</i>	19.50 €
<i>Rognon de veau aux baies de genévrier</i>	20.50 €
<i>Poulet « Coucou de Malines » salade ou compote de pomme</i>	17.50 €
<i>Poulet « Coucou de Malines » sauce Archiduc</i>	20.00 €
<i>Côte de porc grillée au feu de bois avec salade</i>	16.50 €
<i>Côte de porc sauce crème aux pickles</i>	20.00 €

POISSONS

<i>Saumon grillé sauce béarnaise, épinards en branches</i>	21.50 €
<i>Scampi grillés aux deux sauces (tartare et rouille)</i>	20.50 €
<i>L'aile de raie aux câpres beurre noisette, épinards en branches</i>	23.50 €
<i>Scampi à l'indienne, sauce crème au curry et riz</i>	22.50 €
<i>Sole meunière</i>	32.00 €

Nos plats sont servis avec des pommes de terre frites fraîches épluchées et coupées dans la maison ou en robe des champs

De Hoef

1627

NOS PLATS POUR LES ENFANTS (jusqu'à 10 ans)

<i>Chicken nuggets maison</i>	11.50 €
<i>Poulet compote de pomme</i>	11.50 €
<i>Steak haché frite</i>	13.50 €
<i>Steak frite</i>	13.50 €
<i>Le CheeseBurger De Hoef</i>	13.50 €

NOS SAUCES MAISON

<i>Beurre Maître d'hôtel</i>	1.50 €
<i>Sauce tartare</i>	2.90 €
<i>Sauce au poivre vert ou gris</i>	3.50 €
<i>Sauce aux trois poivres</i>	3.50 €
<i>Sauce moutarde</i>	3.50 €
<i>Sauce archiduc</i>	3.50 €
<i>Sauce roquefort</i>	3.50 €
<i>Sauce béarnaise</i>	3.80 €
<i>Sauce choron</i>	3.80 €

COMPLÉMENTS

<i>Portion de légumes chauds (épinards, haricots verts, carottes)</i>	5.50 €
<i>Compote de pommes</i>	4.00 €
<i>Chicons braisés (en saison)</i>	7.00 €
<i>Jardinière de trois légumes (épinards, haricot, tomates)</i>	7.00 €
<i>Poêlée de champignons des bois (en automne)</i>	14.00 €
<i>Salade verte</i>	4.50 €
<i>Salade mixte</i>	5.00 €
<i>Salade de crudités</i>	6.00 €
<i>Salade aux noix</i>	5.50 €