

Nibbling food

Les calamars frits aux deux sauces 9.50

Fried calamari with two sauces
Gefrituurde inktvis met twee sauzen
Frittierte Calamars mit zwei verschiedenen Sossen
Los calamares fritos a dos salsas
Il calamari fritti alle due salse

Les pilons de poulets aux épices 11.50

Spiced chicken drumsticks
Kippenbilletjes goed gekruid
Hahnchenkeulen fein gewürzt
Los pisones de pollo a las especias
Le coscie di pollo alle spezie

La farandole de tapas 12.00

Variety of tapas
Assortiment van tapas
Tapas assortiment
Los tapas
La farandola di tapas

Homemade croquettes

Croquettes au fromage 9.50

Cheese croquettes
Kaas kroketten
Käsekroketten
Croquetas al queso
Crocchette al fromaggio

Croquettes de crevettes grises 13.50

Grey shrimp croquettes
Garnalen kroketten
Garnelen kroketten
Croquetas a los camarones
Crocchette di gamberi griggi

Croquettes de volaille

11.00

Poultry croquettes
Kip kroketten
Geflügelkroketten
Croquetas de pollo
Croccette di pollame

Croquettes du jour

12.50

Croquettes of the day
Kroketten van de dag
Tageskroketten
Croquetas del día
Crochette del giorno

The real deal! Share them with friends:

22.50

One of each sort
Eentje van elke soort
Eine Krokette jeder Art
Una de cada classe
Uno di ogni tipo



Cold Starter

La salade mixte 9,50

Mixed salad
Gemengde sla
Gemischter Salat
La ensalada mixta
L'insalata mista

La tomate mozzarella 9,50

Tomato and mozzarella
Mozarella met tomaten
Tomaten mit Mozzarella
El tomate mozzarella
Il pomodoro mozzarella

Le cocktail de crevettes grises 14,50

Shrimp cocktail
Cocktail van grijze garnalen
Garnelen cocktail
El cóctel de quisquillas
Il cocktail di gamberi grigi

Le tartare de saumon sur son lit de crevettes grises 13,50

Salmon tartar on a bed of grey shrimps
Tartaar van zalm op een bedje van garnalen
Lachstartar gebettet auf Garnelen
El tartaro de salmón sobre su cama de quisquillas
Il tartaro di salmone sul suo letto di gamberi griggi

Carpaccio de Saint Jacques au citron vert 16,50

Scallop carpaccio with lime
St. Jacques carpaccio met citroen
Carpaccio von Jacobsmuscheln mit Limette
Carpaccio de San Santiago a la lima
Carpaccio di San Jacomo alla lima

Le carpaccio de bœuf traditionnel

13,50

Traditional beef carpaccio
Carpaccio van rundvlees met parmezaanse kaas
Rindercarpaccio traditionnel
Carpaccio de buey
Il carpaccio di manzo tradizionale

Le saumon fumé sur bois de chêne

12,90

Oak smoked salmon
Zalm gerookt op eikenhout
Lachs geraüchert auf Eichenholz
El salmón ahumado sobre madera de roble
Il salmone affumicato su legno di quercia

**La salade de chèvre chaud au miel et ses pommes
caramélisées**

11.50

Warm goat cheese salad with honey and caramelised apples
Warme geitenkaas salade met honing en gekarameliseerde appels
Der warme Ziegenkäse Salat mit Honig und karamelisierten Äpfeln
La ensalada de cabra calor a la miel y sus manzanas caramelizadas
L'insalata di fromaggio di capra al forno al miele e le sue mele caramellate

**Tranche de foie gras, confit d'oignons et son verre de
muscat**

16,50

Foie gras with onion marmelade served with a glass of muscat
Eendenlever uit Périgord met een glas muskaatwijn
Entenleber aus Périgord mit einem Glas Muskatwein
Lonche de foie-gras confit de cebollas y su vidrio de Muscat
Fetta di fegato grassi candito di cipolle ed il suo vetro di Muscat

Le tartare de bœuf préparé minute

13,50

Beef tartar freshly prepared
Rundvlees tartaar bereid à la minute
Minutenrindertartar
El tartaro de buey preparoda minuta
El tartaro di bue preparado cronometra

La frisée aux lardons

10,90

Endive salad with diced bacon
Andijvie met spekjes
Mischsalat mit Speckstreifen
La escarole a los trozos de cocino
La ricciolino al bacon

For larger groups (8 persons and more) we would appreciate if you could group your orders.

Wij vragen om een gezamenlijke bestelling voor groepen vanaf 8 personen

Wir bitten um eine gemeinsame Bestellung für Gruppen ab 8 Personen

Para grupos más grandes (8 personas y más) apreciaríamos si usted podría agrupar sus órdenes

Per I più grandi gruppi (8 persone e più) apprezzeremmo se poteste raggruppare I vostri ordini

Warm starter

Champignons à l'ail

11.50

Mushrooms with garlic
Champignons on knoflook
Pilze mit Knoblauch
Setas al ajo
Funghi all aglio

Le potage selon le marché du jour

6 .50

Soup of the day
Soep van de dag
Tagessuppe
La sopa del día
La minestra del giorno

Escargots au beurre d'ail

9.50

Snails in garlic butter
Slakken in knoflookboter
Schnecken in Knoblauchbutter
Caracoles a la mantequilla al ajo
Lumache al burro d'aglio

Le toast aux champignons frais façon Ardennaise 10.50

Fresh mushrooms toast on Ardennes style
Toast met champignons
Toast mit Champignons auf ardennerart
El brindis a las setas frescas manera Ardenesa
Il pane tostado ai funghi freschi modo Ardennaise

Le ptit camembert grillé 11.90

Grilled camembert
Gegrilde camembert
Gegrillter Camembert
El pequeño Camembert asado
Il piccolo camembert arrostito

Les scampis crème à l'ail 12.90

Shrimps with cream and garlic
Scampis met creme en looksaus
Scampis in Knoblauchcremesauce
Las gambas al ajo
I scampi scremano all aglio

L'assiette de scampis à la diable 12.90

Shrimps with spicy sauce
Scampis op duivelse manier
Scampis nach Teufelsart
Las gambas al diablo
I scampis al diavolo

La cassolette de scampis maison 14.90

Homemade shrimp casserole
Scampi braadpannetje van het huis
Hausgemachter Scampiauflauf
El cassolette de gamba casa
La casseruola di scampis casa

Les cuisses de grenouilles crème et ail

12.90

Frogs' legs with cream and garlic
Kikkerbilletjes met look en creme saus
Froschschenkel in Knoblauchcremesosse
Los muslos de ranas baten y ajo
Le coscie di rane scremano ed aglio

Les coquilles Saint Jacques et leur farandole de crevettes

grises

17.00

Scallops and their shrimp medley
Jacobsschelpen met een farandole van garnalen
Jakobsmuscheln mit grauen Garnelen
Las cásacaras San Santiago y su farándula de quisquillas
I gusci San Giacomo e la loro farandola di gamberi grigii

**Escalopes de foie gras poêlée, flambées au Calva et ses
pommes caramélisées**

17.50

Fried foie gras flambeed with calva and caramelized apples
Gebakken ganzenlever geflambeerd met calvados en gekarameliseerde apples
Gebratene Gänseleber flambiert mit Calva und karamelisierten Äpfeln
Escalopes de foie-gras al Brandy y sus manzanas caramelizadas
Scaloppine di foie gras padellata vampate al calvados e le sue mela caramellate

Starter as main dish = Price x2 -3€

Aanzet als hoofdgerecht = Prijs x2 -3€

Vorspeise als Hauptgericht = Preis x2 -3€

Arracador como plato principal = Precio x2 -3€

Primo piatto come il piatto principale = prezzo x2 -3€

Our fresh fish

L'assiette du pêcheur selon l'arrimage **24.50**

Fisherman's plate according to stowing
Visschotel volgens marktaanod
Fischteller je nach marktangebot
La base del pescador según la estiba
La base del pescatore secondo l'ancoraggio

Filet de cabillaud **18.50**

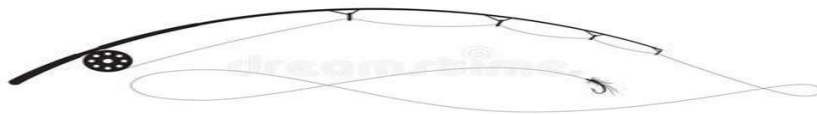
Cod filet
Kabeljauwfilet
Kabeljaufilet
Red de bacalao fresco
Filetto de merluzzo

Filet de saumon **19.50**

Salmon filet
Zalm filet
Lachsfilet
Red de salmón
Filetto di salmone

Filet de bar sur peau **18.00**

Bass fish filet with its skin
Filet van zeebars in zijn vel gebakken
Seebarschfiler auf eigene Haut zubereitet
Red de bar sobre piel
Filetto di branzino su pelle



La sole entière... si la pêche était bonne ! (à nettoyer par vos soins) - Price of the day

Entire sole... if the fishing good was! (to be cleaned by yourself)
Hele schol... indien de vangst mooi was! (door uwzelf schoon te maken)
Ganze Seezunge... wenn dessen fischen gut gewesen ist! (zum selbst ausnehmen)
La placa entera... si la pesca fuera buena ! (a limpiar por su parte)
La sogliola intera... se la pesca fosse buona ! (a pulire con le vostre cure)

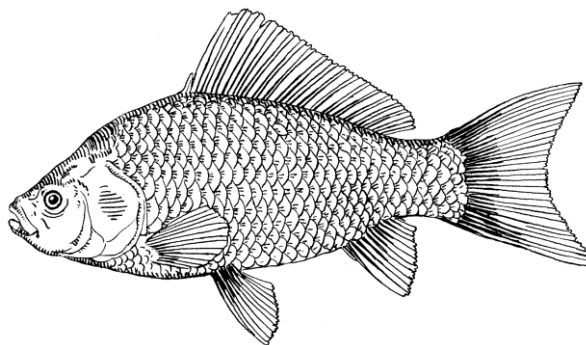
Les poissons sont servis meunière ou béarnaise

Our fish is served Meunière or Béarnaise style
Onze vis word à la Meunière of Bearnaise geserveerd
Unser Fisch wird auf Meunière oder Béarnaise Art zubereitet
Sirve a los pescados molinera o bernesa
Pesci sono serviti mugnaio o bernese

Sur le grill: l'espardon à l'huile d'olive et citron

21.00

Grilled sword fish with olive oil and lemon juice
Geroosterde zwaardvis met citroen en olijvensaus
Gegrillter Schwertfischfilet mit Zitronen und Olivensauce
Sobre la parrilla : el pez espada al aceite de oliva y limón
Sulla griglia : il pesce spada all olio d'oliva e limone



Nos soles limandes

Filet de sole Meunière

15.90

Sole filet Meunière
Tongfilet Meunière
Seezungenfilet Meunière
Red de lenguado Meunière
Filetto di sogliola mugnaio

Filet de sole Béarnaise

16.90

Sole filet Béarnaise
Tongfilet Béarnaise
Seezungenfilet Béarnaise
Red de lenguado Béarnaise
Filetto di sogliola bernese

Filet de sole à l'Ostendaise

19.00

Sole filet Ostendaise
Tongfilet Ostendaise
Seezungenfilet Ostendaise
Red de lenguado Ostendaise
Filetto di sogliola alla Ostendaise



Classics from here and elsewhere

Les boulets à l'ancienne **12.50**

Traditional meatballs
Gehaktballen op de manier van vroeger
Buletten nach Alter Art
Las bolas anticuadas
Polpette vecchio stile

Le vol au vent maison **14.90**

Home-made chicken in a puff pastry shell
Koniginnen hapje
Hausgemachte Pastete
Vol au vent de la casa
Vol au vent della casa

L'américain préparé minute (viande de bœuf hachée) 14.90

Beef tartar prepared à la minute
Filet americain vers toebereid
Filet americain frisch zubereitet
El americano preparado al minuto
L'americano preparato al minuto

Le tartare de bœuf à notre façon **16.50**
(viande de bœuf découpée grossièrement au couteau à la minute)

Beef tartar Vieux Cerexhe way (large pieces prepared à la minute)
Rundvlees tartare (grof gesneden à la minute)
Rindertartar hausgemacht (grob geschnittenes Rinderfleisch)
Tartaro de ternera a nuestra manera
Tartara di manzo a modo nostro

Le filet de poulet crème estragon **16.90**

Chicken filet in cream and estragon sauce
Kippenfilet in creme en dragonsaus
Hühnerbrustfilet in Estragonsosse
Filete de pollo crema de estragón
Filetto di pollo alla crema di dragoncello

L'escalope de veau panée

18.50

Breaded veal cutlet
Kalfsschnitzel
Kalbsschnitzel
Escalope de ternera empanizada
Scaloppina di vitello impanata

La tête de veau grand-mère

17.50

Calf's head
Kalfskop op grootmoeders wijze
Kalbsragout nach Grossmutter's Art
Tête de veau de la abuela
Tête de veau della nonna

Le jambonneau au four

20.50

Knuckle of ham Vieu Cerexhe way
Schinken nach Art Vieu Cerexhe
Hammetje op de wijze van Vieux Cerexhe
Jamón Vieux Cerexhe
Jambonneau al forno

L'agneau flambé façon Cerexhe

22.50

Flambeed lamb Vieux Cerexhe way
Geflambeerd lamsvlees op manier van het huis
Lamm flambiert nach Art des Hauses
El cordero flambeado
Agnello flambe

Le magret de canard à la moutarde et miel

21.50

Duck breast with mustard and honey
Eendenborst met honing-mosterd
Die Entenbrust in Senf und Honing
La pechuga de pato con mostaza y miel
La senape al petto d'anatra e miele

L'assiette de fromages

15.50

Cheese plater
Kaasplateau
Käseteller
La placa de queso
Il piatto di formaggi

Different pieces of beef with their sauce

Le petit steak (+/- 220gr) 15.50

Small steak
De kleine steak
Das kleine Steak
El pequeño bisté
La piccolo bistecca

Le steak grillé (bleu des prés +/- 300gr) 19.50

Grilled steak
Gegrillde steak
Gegrillte Steak
El bisté tostado
La bistecca arrostita

Le chateaubriand (obus +/- 300gr) 22.50

Porterhouse
Chateaubriand
Chateaubriand
El chateaubriand
Il chateaubriand

Le chateaubriand en solo ou en duo (+/- 600gr) 44.00

Porterhouse solo or for two
Chateaubriand solo of voor twee
Chateaubriand für eine oder Zwei Personen
El chateaubriand en solo o en dúo
Il chateaubriand in solo o in duetto

La viande du jour Prix du jour

Meat of the day
Vlees van de dag
Tagesfleisch
La carne del día
La carne del giorno

La côte à l'os

28.50

T-bone steak
T-bone steak
Côte à l'os
El filete
La costa all osso

La véritable entrecôte Irlandaise (+/- 350gr)

25.50

Real Irish Rib-Eye-Steak
Echte Ierse Rib steak
Irisches Rippenstück
El Lomo verdadero irlandés
La vera costata Irlandese

La tagliata de bœuf

25.50

Beef tagliata
Rundvlees tagliata
Rindfleisch tagliata
Tagliata de buey
La tagliata di bue

Le mi-cuit à la truffe poêlé

25.50

Semi-cooked steak with pan-fried truffle
Half gebakken steak met gegrillde truffle
Halb-gebakenes Steak mit gegrillten Trüffel
El medio cocido a la trufa
Il meta-cotto al tartufo fatto in padella

Our sauces :

Maître d'hôtel butter, green pepper cream, mushroom cream, Roquefort, bearnaise, traditional mustard, Provencal. Please note that different spices and various aromatic oils are at your disposal.

Our dishes are served with French fries, pasta, potatoes or croquettes and garnished with fresh vegetables.



Our burgers

Le « biesse » de burger 15.50

Simple burger
Eenvoudige burger
Der einfache Burger
El simple burger
El semplice burger

Le Cerexhe burger 17.50

Cerexhe burger
De Cerexhe burger
Der Cerexhe burger
El Cerexhe burger
El Cerexhe burger

Le burger de viande maturée 19.50

Burger of matured meat
Burger van rijp vlees
Burger von gereiftem Fleisch
Burger de carne madurada
Il burger di carne



We grill all our meats

La brochette de bœuf **18.50**

Beef brochette
Rundvlees brochette
Rinderspiess
Broqueta de buey
Il spiedino di manzo

La brochette de porc **16.50**

Pork brochette
Varken brochette
Schweinespiess
Broqueta de cerdo
Il spiedino di maiale

La brochette d'agneau **19.50**

Lamb brochette
Lamvlees brochette
Lammspiess
Broqueta de cordero
Il spiedino d'agnello

La brochette de volaille marinée aux épices **16.50**

Poultry brochette marinated in spices
Gevogelde brochette germarineerd in kruiden
Geflügelspiess in Gewürzen mariniert
La broqueta de ave adobada a las especias
El spiedino di pollame marinato alle spezie

La brochette de viande mixte **21.50**

Mixed meat brochette
Gemengde vlees brochette
Bratspiess mit verschiedenen Fleisch Sorten
La broqueta de carne mixta
El spiedino di carne mista

Le trio de brochette sauce froides (au goût du jour) 23.50

Brochette trio with cold sauce
Trio van brochettes met kouden sausen
Trio von Bratspiessen mit kalten Sossen
El trio de broquetas salsas frías
Il trio di spiedini salsa fredde

**Quintette de brochette pour 2 couverts
(5 variétés et son carrousel de sauce froides) 45.50**

Brochette quintet for 2 persons (5 varieties and different cold sauces)
Vijf brochettes met verschillende vleessoorten en sausen voor 2 personen
Fünf Spiesse met verschiedenen Fleischsorten und Sossen für 2 Personen
Quinteto de broquetas para 2
Quintetto di spiedini per 2

Le jambon grillé à la moutarde à l'ancienne 16.50

Grilled ham with traditional mustard
Gegrild varkenshammetje met graanmosterd
Gegrillter Schinken in Senf nach alter Art
El jamón asado à la mostaza al antigua
Il prosciutto arrostito alla senape all anziana

Les merguez crudités aux deux sauces 15.50

Merguez sausages with vegetables and two sauces
Merguez met rauwkost en twee sauzen
Merguez mit Rohkost und zwei Sossen
Las salchichas picantes crudezas 2 salsas
Le merguez crudezze alle 2 salse

Les côtes d'agneau au beurre maître d'hôtel 21.50

Lamb chops with Maître d'hôtel butter
Lamskoteletten met Maître d'hôtel boter
Lammkotletten in Butter anch Schefart
Las costas de cordero a la mantequilla Jefe de comedor
Le coste di agnello al burro Maître d'hôtel

La tranche de gigot grillée au beurre à l'ail

19.50

Sliced lamb leg grilled in garlic butter
Geroosterde lamsbout
Gegrillte Lammkeulenscheibe in Knoblauchbutter
La rebanada tostada de pierna de cordero y mantequilla al ajo
La fetta di cosciotto tostato al burro all aglio

Le mixed grill selon l'humeur du chef

22.50

Mixed grill (according to the chef's inspiration)
Mixed grill van de chef
Mixed Grill nach art des Chefs
El mixed grill según el humor del jefe
La mixed griglia secondo l'umore del capo

Le ribbs

23.50

Spareribs
Spareribs
Schweine Rippen
Ribbs
Il ribbs



www.shutterstock.com · 663363019

Vegetarian dishes

Les pâtes végétariennes

15.50

Vegetarian pasta
Vegetarische pasta
Nudeln vegetarischer Art
Las pastas vegetarianas
Le paste vegetariane

L'assortiment de fromages et crudités fraîches

15.50

Assorted cheese and vegetables
Assortiment van kaas en verse groenten
Käsesorten mit Frischem Gemüse
El surtido de quesos y crudezas frescas
L'assortimento di formaggi e crudette fresche

Le gratin de légumes chaud

15.50

Vegetables medley
Gebakken groenten
Gemüse Gratin
Dorado de verduras
El burger vegetariano
Il burger vegetariano

The kid's corner
(5€ supplement for adults)

Boulet à l'ancienne **8.00**

Traditional meatball
Gehaktballetjes op de manier van vroeger
Hackbällchen nach alter Art
Las bolas anticuadas
Polpette vecchio stile

La mini brochette **8.00**

Mini Brochette
Minispies
Minispies
Pequeña broqueta
Piccolo spiedino

La sole enfant **8.00**

Sole for kids
Kleine Zeetong
Seezunge für kinder
Lenguado para niño
Sogliola per bambino

Croquant de poulet **8.00**

Crunky chicken
Kippenbilletjes
Geflügelkeulchen
Pollo crujiente
Pollo croccante

Hamburger **8.00**



As we exclusively work with fresh products, we apologize if one is temporarily missing.
For more than 8 persons, please group your orders.

Our salads

La salade de scampis façon vieux Cerexhe 16.50

Salad of scampis Vieux Cerexhe way
Scampi salade op Vieux Cerexhe manier
Scampis Salat Vieux Cerexhe Art
La ensalada de gambas Vieux Cerexhe
L'insalata di scampis Modo Vieux Cerexhe

La salade de chèvre chaud 14.50

Hot goat cheese salad
De warme geitenkaas salade
Warmer Ziegenkäse Salat
La ensalada de queso de cabra
L'insalata di capra caldo

La salade Hawaïenne 14.50

Hawaiian salad
Hawaïaanse salade
Hawaiischer Salat
La ensalada hawaiana
L'insalata hawaiana

La salade Calypso 19.50 (noix de Saint Jacques déglacées au jus d'orange)

Calypso salad (scallops deglazed with orange juice)
Calypso salade (Sint-Jakobsschelpen met sinaasappelsap)
Calypso Salat (Jakobsmuscheln in Orangen Saft abgelöscht)
La ensalada Calypso (nueces de San Santiago desheladas al zumo de naranja)
L'insalata Calypso (capesante sgelate al succo d'arancia)

L'émincé de chicons aux lardons

14.90

Chicory and bacon
Witloof en spek
Chicorée mit spek
Lechuga romana y tocino
La fettina di cicorie al bacon

La frisée au Poulet

15.50

Frisée salad with chicken
Kruandijvie met kip
Frisée Salat mit Hähnchen
La ensalada rizada con pollo
Il ricciolino al pollo

La salade maison

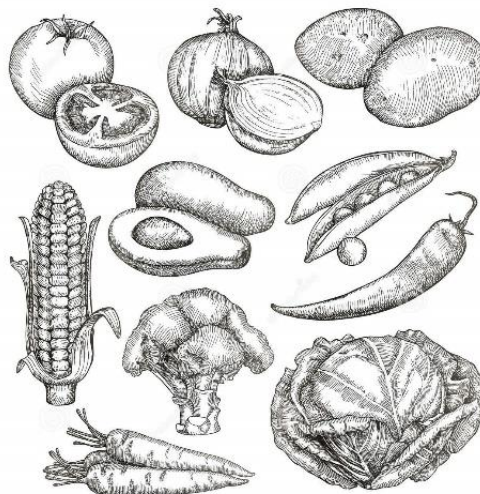
21.00

Salad of the house
Salade van het huis
Salat des Hauses
La ensalada de la casa
L'insalata casa

La frisée aux lardons

14.50

Frisée salad with bacon
Kruandijvie met spek
Frisée Salat mit Speck
La ensalada rizada con tocino
Il ricciolino al bacon



The gourmet dessert menu

La crêpe au sucre **7.50**

Pancake with sugar
Pannenkoek met suiker
Pfannkuchen mit Zucker
Crepa con azúcar
Crepe allo zucchero

La crêpe Sibérienne **8.00**

Pancake siberian style
Siberische pannenkoek
Siberianischer Pfannkuchen
Crepa Sibérienne
Crepe siberiana

La crêpe meringuée **9.00**

Pancake with meringue
Pannenkoek met meringue
Baiser-Pfannkuchen
Crepa en merengue
Crepe meringata

La crêpe flambée **11.50**

Flambeed pancake
Geflambeerde pannenkoek
Flambierter Pfannkuchen
Crepa flameada
Crepe vampata

La glace du jour **7.50**

Ice cream of the day
Ijs van de dag
Eis des Tages
El helado de día
Il gelato del giorno

La dame blanche

6.00

Dame blanche
Dame blanche
Dame blanche
La dama blanca
La signora bianca

La brésilienne

6.00

Brazilian ice cream
Bresilienne
Bresilienne
La brasileña
La brasiliana

La coupe Mont Blanc

8.00

Mont blanc ice cream
Mont blanc cup
Mont blanc Eis
El corte Mont Blanc
Il taglio Mont Blanc

Le sorbet citron

7.00

Lemon sorbet
Citroensorbet
Zitronensorbet
El sorbetto limón
Il sorbetto limone

Le sorbet au citron et son limoncello

9.50

Lemon sorbet with limoncello
Citroensorbet met limoncello
Zitronensorbet mit Limoncello
El sorbetto limón y su limoncello
Il sorbetto limone il suo limoncello

Le nougat glacé et son coulis

7.50

Iced nougat with its sauce
Iced nougat met zijn saus
Nougat Eis mit seiner Sosse
El turrón congelato y su coulis
Il torrone gelato ed il suo passato

Les profiteroles au chocolat

9.00

Chocolate profiteroles
Chocolade soesjes
Chokoladen Profiteroles
Los profiteroles al chocolate
I profiteroles al cioccolato

La crème brûlée

7.50

Crema brulée
Crème brulée
Crème brulée
La crema catalana
La crema catalana

La mousse au chocolat

6.00

Chocolate mousse
Chocolademousse
Schokoladenmousse
El mousse de chocolate
La mousse al cioccolato

Le moelleux au chocolat et sa boule de glace 7.50

Warm chocolate cake with vanilla ice cream
Chocolade taart en vanille ijs
Schokoladenkuchen und Eiscreme
El esponjoso al chocolate y su bola de hielo
Il morbido al cioccolato e la sua palla di gelato

La tarte tatin maison et sa glace vanille

9.50

Apple pie with vanilla ice cream
Tatin taart van het huis met vanille ijs
Tatintorte hausgemacht und Vanilleeis
La tarta tatin casa y su hielo vainilla
Le tarte tatin casa ed il suo gelato alla vaniglia

Le dessert du moment

7,50

The dessert of the moment
Het dessert van het moment
Der Nachtisch des Momentes
El postre del momento
Il dessert del momento

L'assortiment de fromage

9.00

Variety of cheese
Assortient van kaas
Käseauswahl
El grupo de queso
La serie di formaggio

Le camembert grillé

11.90

Grilled camembert
Gegrillde camembert
Gegrillter Camembert
El camembert asado
Il camembert arrostito

