



RESTAURANT
BAR
La Rôtisserie

BIENVENUE

WELCOME

WILLKOMMEN

WELKOM

Menu enfant / Child menu
Kindermenü / Kindermenu



15 €

Plat au choix / Dish of your choice

Hauptgericht nach Wahl / Een gerecht naar keuze

Steak haché / Minced beef
Hacksteak / Hamburger

Légumes / Vegetables
Gemüse / Groenten

Nuggets

Gratin de pomme de terre / Potato gratin
Kartoffelauflauf / Aardappelgratin

Jambon blanc / Ham
Gekochter Schinken
Gekookte ham

Frites maison / Home french fries
Hausgemachte Pommes frites
Huisgemaakte frietjes

1 boule de glace au choix / 1 scup of ice cream

1 Kugel Eis nach Wahl / 1 bolletje ijs naar keuze

— Entrees / Salades

MELON ET JAMBON DE SAVOIE



14 €

Melon and Savoie ham

Melone und Savoyer Schinken

Meloen en ham uit Savoie

LA BURRATA



16 €

Tomate, Burrata, basilic, huile d'olive

Tomato, burrata, basil, olive oil

Tomate, Burrata, Basilikum, Olivenöl

Tomaat, burrata, basilicum, olijfolie

SALADE DE CHEVRE CHAUD



Petite / Grande

14 € / 21 €

Salade, fromage de la Chèvrerie des Thoules chaud sur toast

jambon de Savoie, miel et noix

Salad, warm cheese from La Chèvrerie des Thoules on toast, Savoie ham, honey and walnuts

Salat, warmer Ziegenkäse von der Chèvrerie des Thoules auf Toast, Savoyer Schinken, Honig und Nüsse

Salade, warme geitenkaas van La Chèvrerie des Thoules op toast, Savoie-ham, honing en walnoten

CARPACCIO DE BŒUF CHAROLLAIS

Parmesan et salade (servi avec frites maison en plat principal)

Parmesan and salad (served with homemade chips as a main course)

Parmesan und Salat (als Hauptgericht mit hausgemachten Pommes frites serviert)

Parmezaanse kaas en salade (geserveerd met huisgemaakte frietjes als hoofdgerecht)

Small / Large

16 € / 28 €

PLANCHE SAVOYARDE

Charcuterie savoyarde, fromage d'Abondance et

chèvre frais de la La Chapelle d'Abondance

Savoyard charcuterie, Abondance cheese and fresh goat's cheese from La Chapelle d'Abondance

Wurstwaren aus der Savoie, Abondance-Käse und Frischer Ziegenkäse aus La Chapelle d'Abondance

Vleeswaren uit de Savoie, kaas uit Abondance en verse geitenkaas uit La Chapelle d'Abondance

Klein / Groß

15 € / 28 €

— Spécialités

FONDUE SUISSE

(Min. 2 pers)

27 € / pers.

200 g de Vacherin et Gruyère fondus, vin blanc

200 g melted Vacherin and Gruyère, white wine

200 g geschmolzener Vacherin und Gruyère, Weißwein

200 g gesmolten Vacherin en Gruyère, witte wijn

FONDUE TOMATE

(Min. 2 pers)

28 € / pers.

Fondue suisse additionnée de sauce tomate, accompagnée
de pommes de terre grenaille en robe des champs

Swiss fondue with added tomato sauce, served with baby potatoes in their skins

Schweizer Fondue mit Tomatensauce, dazu kleine Pellkartoffeln

Zwitserse fondue met tomatensaus, geserveerd met kleine aardappeltjes in de schil

Petite / Grande

Small / Large

15 € / 28 €

Supplément de charcuterie savoyarde

Extra Savoyard cold cuts

Zusatzportion savoyische Wurstwaren

Extra Savoyaardse vleeswaren

Klein / Groß

Klein / Groot

8 € / 12 €

Supplément salade verte

Extra green salad

Zuslag für grünen Salat

Toeslag voor groene salade

GRATINE D'ABONDANCE

28 €

Fromage d'Abondance gratiné au four, ail, vin blanc et Madère,
pommes de terre grenaille, charcuterie savoyarde, salade

*Abondance cheese baked au gratin with garlic, white wine and Madeira,
baby potatoes, Savoyard charcuterie, salad*

Im Ofen überbackener Abondance-Käse mit Knoblauch, Weißwein und

Madeira, kleine Kartoffeln, Wurstwaren aus der Savoie, Salat

In de oven gegratineerde Abondance-kaas met knoflook, witte wijn en Madeira,

kleine aardappeltjes, worstwaren uit de Savoie, salade

Plats

BURGER GOURMAND / BURGER VEGETARIEN



26 €

Steack de bœuf charolais, fromage d'Abondance, œuf au plat, tomates, frites maison, salade, ...

Charolais beef steak, Abondance cheese, fried egg, tomatoes, homemade chips, salad, ...

Charolais-Rindersteak, Abondance-Käse, Spiegelei, Tomaten, hausgemachte Pommes frites, Salat, ...

Charolais-rundersteak, Abondance-kaas, gebakken ei, tomaten, zelfgemaakte frietjes, salade, ...

FILETS DE DORADE ROYALE



33 €

Frites maison ou gratin et petits légumes

Abondance cheese baked au gratin with garlic, white wine and Madeira,

SEA BREAM FILLETS OF FISH

Homemade french fries or gratin and vegetables

Grillades

au feu de bois

CÔTE DE BŒUF (pour 2 pers.)

1 à 1,2kg

48 € / pers.

FILET DE BŒUF / BEEF TENDERLOIN / RINDERFILET / RUNDERFILET

250 à 300g

48 €

CARRE D'AGNEAU / LAM / LAMMKARREE / LAMSKARÉ

300 à 350g

39 €

MAGRET DE CANARD / DUCK BREAST / ENTENBRUST / DUCK BREAST

400 à 450g

36 €

Origine viandes: France

Toutes nos grillades sont servies avec des frites maison ou du gratin de pommes de terre et des petits légumes

All our grilled dishes are served with homemade chips or potato gratin and mixed vegetables

Alle unsere Grillgerichte werden mit hausgemachten Pommes frites oder Kartoffelgratin und kleinem Gemüse serviert

Al onze grillgerechten worden geserveerd met huisgemaakte frietjes of aardappelgratin en groentjes

Sauces au choix (Bearnaise / Poivre / Roquefort)

Choice of sauces (Bearnaise / Pepper / Roquefort cheese)

Saucen nach Wahl (Bearnaise / Pfeffersauce / Roquefort)

Sauzen naar keuze (Bearnaise / Peper / Roquefort)

Desserts

DECLINAISON DE FRAISES

A selection of strawberries

Erdbeer-Variationen

Verschillende soorten aardbeien

Sucre / Sugar / Zucker / Suiker

Chantilly / Whipped cream / Schlagsahne / Slagroom

Panna Cotta

Melba

11 €

12 €

13 €

16 €

PAVLOVA

Meringue nappée de crème chantilly et recouvert de fruits rouges

Meringue topped with whipped cream and red berries

Baiser mit Schlagsahne und roten Beeren

Meringue met slagroom en rode bessen

16 €

GLACES ET SORBETS

Sorbets : Pomme, citron vert, poire, abricot, framboise, myrtilles

Sorbets: Apple, lime, pear, apricot, raspberry, blueberry

Sorbets: Apfel, Limette, Birne, Aprikose, Himbeere, Heidelbeere

Sorbets: appel, limoen, peer, abrikoos, framboos, bosbessen

1 boule 4 €

2 boules 7 €

3 boules 10 €

Glaces : Vanille bourbon, fraise, chocolat, caramel, café, pistache

Ice cream flavours : Bourbon vanilla, strawberry, chocolate, caramel, coffee, pistachio

Eissorten: Bourbon-Vanille, Erdbeere, Schokolade, Karamell, Kaffee, Pistazie

IJs: Bourbon-vanille, aardbei, chocolade, karamel, koffie, pistache

CAFE LIEGEOIS

Glace café, espresso, chantilly

Coffee ice cream, espresso, whipped cream

Kaffeeis, Espresso, Schlagsahne

Koffijsorbet, espresso, slagroom

14 €

COUPE DES CORNETTES

Sorbet myrtilles et framboises, glace vanille bourbon, fruits rouges et chantilly

Blueberry and raspberry sorbet, bourbon vanilla ice cream, red berries, and whipped cream

Heidelbeer-Himbeer-Sorbet, Bourbon-Vanilleis, rote Beeren und Schlagsahne

Sorbet van bosbessen en frambozen, bourbon-vanille-ijs, rode bessen en slagroom

15 €

COUPE DENTS BLANCHES

Glace vanille bourbon, sauce chocolat, chantilly

Bourbon vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Bourbon-Vanilleis, Schokoladensoße, Schlagsahne

Bourbon-vanille-ijs, chocoladesaus, slagroom

16 €

Sorbets arrosés

COUPE TERRA-BEKA

16 €

Glace caramel au beurre salé, baileys, Chantilly

Salted caramel ice cream, Baileys, whipped cream

Eiscreme mit gesalzener Karamellbutter, Baileys und Schlagsahne

IJs met gezouten karamel, Baileys en slagroom

COUPE WILLIAMINE / COUPE ABRICOTINE

16 €

Sorbet poire, eau de vie de poire / Sorbet abricot, eau de vie d'Abricot

Pear sorbet, pear brandy / Apricot sorbet, apricot brandy

Birnensorbet, Birnenschnaps / Aprikosensorbet, Aprikosenbrand

Peren-sorbet, perenbrandewijn / Abrikosensorbet, abrikosenbrandewijn

COUPE COLONEL / COUPE LIMONCELLO

16 €

Sorbet citron, vodka / Sorbet citron, Limoncello

Lemon sorbet, vodka / Lemon sorbet, Limoncello

Zitronensorbet, Wodka / Zitronensorbet, Limoncello

Citronsensorbet, wodka / Citronsensorbet, Limoncello

COUPE NORMANDE

16 €

Sorbet pomme, calvados

Apple sorbet and Calvados

Apfelsorbet mit Calvados

Appelsorbet met calvados

Assiette de fromages Cheese platter / Käseplatte / Kaasplateau



18€

Abondance / Reblochon / Chèvre Frais de la Chèvrerie des Thoules

Abondance / Reblochon / Fresh goat's cheese from La Chèvrerie des Thoules

Abondance / Reblochon / Frischer Ziegenkäse von der Ziegenfarm „Les Thoules“

Abondance / Reblochon / Verse geitenkaas van de Chèvrerie des Thoules

Le restaurant "La Rôtisserie" c'est l'union de la qualité, du savoir faire, du goût, rythmée par les saisons. Le tout servi par une équipe bienveillante et chaleureuse.

The restaurant 'La Rôtisserie' combines quality, expertise and flavour, with a menu that changes with the seasons. All served by a warm and welcoming team.

Das Restaurant „La Rôtisserie“ vereint Qualität, Fachkompetenz und Geschmack im Einklang mit den Jahreszeiten. All dies wird von einem zuvorkommenden und herzlichen Team serviert.

Restaurant “La Rôtisserie” staat voor een combinatie van kwaliteit, vakmanschap en smaak, afgestemd op de seizoenen. Dit alles wordt geserveerd door een vriendelijk en hartelijk team.



Renseignez-vous auprès du service en cas d'allergies alimentaires, nous adapterons et personnalisons au mieux vos repas.

Please let us know if you have any food allergies; we will do our best to adapt and tailor your meals accordingly.

Bitte informieren Sie uns im Falle von Lebensmittelallergien; wir passen Ihre Mahlzeiten bestmöglich an Ihre Bedürfnisse an.

Neem bij voedselallergieën contact op met de bediening; wij zullen uw maaltijden zo goed mogelijk aanpassen en op maat samenstellen.



Ces plats sont adaptables en version végétarienne

These dishes can be adapted to suit vegetarians

Diese Gerichte lassen sich vegetarisch zubereiten

Deze gerechten kunnen worden aangepast tot een vegetarische variant