

WELKOM



Bienvenue au Saint Hadelin, une escale bistronomique au cœur de Celles. Ici, notre Chef fort de 15 ans d'expérience comme cuisinier privé du Duc d'Espagne sublime les trésors de nos Ardennes et les produits du terroir.

Welkom bij Le Saint Hadelin, een bistronomisch adres in het hart van Celles. Onze Chef-kok, die 15 jaar lang de privé-kok van de Hertog van Spanje was, creëert voor u een verfijnde keuken waarbij lokale lekkernijen en Ardense producten centraal staan.

-NOS SUGGESTIONS-

Asperges (AA), accompagnées de saumon
Asperges (AA), vergezeld van zalm
Oeufs, coriandre fraîche - Eieren, verse koriander

-ONZE SUGGESTIES-

27€

Planche apéritive du chef à partager

Une généreuse planche composée d'une variété de charcuteries fines et d'amuse-bouches frais, chauds et froids. Servie pour deux personnes, sa composition varie selon l'inspiration du chef.

Apéritiefplank van de Chef om te delen"

Een rijkelijke plank met een variatie aan fijne vleeswaren en frisse, warme en koude hapjes.

Deze planken worden per 2 personen op tafel geserveerd en de samenstelling varieert naargelang de inspiratie van de chef.

16,50€ p.p

*Le restaurant est ouvert de 11h30 à 14h30 et de 18h30 à 21h30
Fermé le mardi et le mercredi, sauf jours fériés*

*Ons restaurant is geopend van 11u30 tot 14u30 en van 18u30 tot 21u30
Gesloten op dinsdag en woensdag, behalve feestdagen*

Si vous êtes allergique ou intolérant à certaines denrées, signalez-le-nous.
Nous nous ferons un plaisir de vous renseigner sur la présence d'éventuel(s) allergène(s) dans nos produits/préparations.
La composition de nos produits, préparations peut varier d'un jour à l'autre.

CARTE

-VOORGERECHTEN-

Tomatentaartje, burrata **16€**
*Bodem van bladerdeeg, burratacrème,
rucolapesto en carpaccio van kerstomaten*

Carpaccio van gesmoord
kalfsvlees, à la Vitello Tonnato **19€**
*Dunne plakjes gesmoorde kalfsfilet, lichte
tonijnemulsie, ansjovis, kappertjes en
jonge rucolascheuten*

Scampi van de chef
Bisqueroom met knoflook, licht gekruid
• Als voorgerecht: 5 stuks "scampi's 13/15" **22€**
• Als hoofdgerecht: 9 stuks "scampi's 13/15" **28€**

De echte gerookte forel **19€**
met citrusvruchten
*Gerookte forelfilet, citroen- en
grapefruitcrème, yuzuparels en rucolaolie*

-HOOFDGERECHTEN-

Filet Américain (Préparé) op **28€**
de wijze van de Chef (200g)
*Huisgemaakt, geserveerd met
huisgemaakte frieten en inclusief salade*

Verse vis volgens marktaanvoer **30€**
Bereid door de chef volgens marktaanvoer

Slagersstuk - "Selectie van de chef"
Min. 2 personen – ±30 min. baktijd
(stuk van minimaal 600g) **38€ p.p.**
*Huisgemaakte frieten en salade inbegrepen,
geserveerd saignant (medium rare)*

Zelf te snijden en te delen

Inclusief 1 huisgemaakte saus:

Champignon / Groene peper /

Maître d'hôtel boter (kruidenboter) / Béarnaise (vers bereid)

Pulled lamsschouder, **32€**
kruidencrumble
*Geconfijte lamsschouder, krokante aardappel,
groentegarnituur en een reductie van volle rode
wijn geïnfuseerd met toetsen van rood fruit*

Vegetarisch gerecht **28€**
Bereid door de chef volgens marktaanvoer

Gegrilde rundssteak (obus) **28€**
Inclusief huisgemaakte frietjes en salade

Huisgemaakte sauzen:

- Champignon**
- Groene peper**
- Maître d'hôtel boter (kruidenboter)**
- Béarnaise (vers bereid)***

supp. €3.50 *supp. €4.00

-KINDERGERECHTEN-

Voor kinderen tot en met 12 jaar

Kindersteak **14€**
*Huisgemaakte frieten inbegrepen, saus naar
keuze (mayonaise of ketchup), salade op
aanvraag*

Gegrilde kipspies **14€**
*Huisgemaakte frieten inbegrepen, saus naar
keuze (mayonaise of ketchup), salade op
aanvraag*

Tagliatelle met ham en room **12€**

Extra salade bij een gerecht: 3.50€

Extra brood en boter: 3.50€

Supplement warme groenten: 3,50€

Extra huisgemaakte frieten bij een gerecht: 3.50€

Huisgemaakte mayonaise en ketchup: 0.90€

Indien u allergisch bent of bepaalde voedingsmiddelen niet verdraagt, gelieve dit tijdig (bij opnamen van de bestelling), aan ons door te geven.
Wij informeren u graag over de aanwezigheid van eventuele allergenen in onze producten/bereidingen.
De samenstelling van onze producten en bereidingen kan van dag tot dag verschillen.

CARTE



-ONZE HUISGEMAAKTE DESSERTS-

WOW

Geflambeerde Praliné-Lekkernij **14€**

Zandkoekje, ijskern van praliné, Italiaanse meringue, geflambeerd met mandarijn-cognac



Chocolademoelleux **14€**

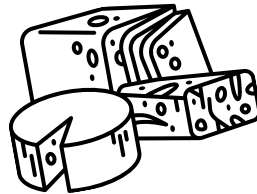
*Begeleidend bolletje huisgemaakt ijs
+/-13min. bereidingstijd*

Koffie of thee "Gourmand" **14€**

Variatie van zoetigheden van het moment

Signature Belle-Hélène **14€**

*Gepocheerde peer in siroop en
Poire Williams-eau-de-vie,
smeltende chocoladekern, vanille-
ijs en geschaafde amandelen*



Kaasschotel

Selectie van 3 kazen

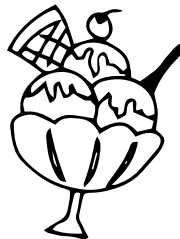
16€

Selectie van 5 kazen

20€

Bolletje 100% ambachtelijk ijs naar keuze

Vergezeld van verse huisgemaakte slagroom



Ijs coupe naar keuze **12€**

Vergezeld van verse huisgemaakte slagroom

Coupe dame blanche

Coupe dame noire

Coupe colonel

Smaakopties:

Vanille uit Madagaskar **3,50€** Stracciatella **3,50€**

Chocolade **3,50€** Karamel van gezouten boter **3,50€**

Pistache **4€** Speculaas **3,50€**

Moka **3,50€** Aardbei **3,50€**

Citroensorbet **3€** Passievruchtsorbet **3€**

Toeslag chocoladesaus: 1€

Toeslag slagroom: 1€

Indien u allergisch bent of bepaalde voedingsmiddelen niet verdraagt, gelieve dit aan ons tijdig door te geven.

Wij informeren u graag over de aanwezigheid van eventuele allergenen in onze producten/bereidingen.

De samenstelling van onze producten en bereidingen kan van dag tot dag verschillen.