



LA BARRIÈRE
DE TRANSINNE

Formule lunch

2 SERVICES • 29€

Selon l'arrivage du marché,
du lundi au vendredi
de 12h à 14h

M

Menu

3 SERVICES • 55€

Une entrée, un plat et un
dessert précédé du signe **M**

Menu enfant

MENU & 1 BOISSON . 20€

1 boulet à la liégeoise ou
Vol-au-vent
& Crumble aux pommes ou
Brésilienne

À Partager

**PLANCHE DE CHARCUTERIES ET
FROMAGE ORVAL** **24€**

Cornichons, tomates cerises, tapenade, focaccia
et fruits secs

BITTERBALLEN **12 €**
Moutarde aux épices, persil, oignons frits

GYOZAS DE CREVETTES **18€**
Sauce soja sucrée-épicée, salade de roquette et
concombre au sésame

NACHOS D'HIVER **15€**
Fondue fromage, salsa au romarin et guacamole
au potiron

CALAMARS FRITS **15€**
Sauce aïoli, citron, persil, câpres

CAMEMBERT CHAUD **20€**
Au thym & miel, pain et charcuteries

TEMPURA DE GAMBAS **22€**
Sauce aigre-douce



LA BARRIÈRE DE TRANSINNE

Nos entrées

TERRINE DE FOIE GRAS 24€
Chutney et toast de pain d'épices

BAO AU PORC EFFILOCHÉ 18€
Sauce hoisin et oignons frits

TOAST AUX CHAMPIGNONS 18€
Oeuf à 63 °C, béchamel et persil

M ŒUF PARFAIT À 63°C 18€
Praliné de cacahuète et champignons rôtis
Suppléments :
Terre — poitrine de porc confite +4€

NOIX DE SAINT-JACQUES 24€
Purée de panais, sauce vierge aux agrumes et chips

CROQUETTES DE GIBIER 24€
Salade et gel d'airelles

M CARPACCIO DE BŒUF 22€
Huile d'olive, roquette, parmesan, câpres, champignons, pesto

SCAMPIS À LA DIABLE 24€
Dès de tomates et courgettes

M VELOUTÉ DE POTIRON 18€
Croquette au fromage d'Orval et éclats de noisette

Nos plats

Viandes

TOURNEDOS ROSSINI 45€
Escalope de foie gras poêlé, sauce au vin légumes de saison et frites.

RIBEYE 38€
Légumes de saison et frites

BOULETS À LA LIÉGEOISE 17€/22€
(1 OU 2 PIÈCES)
Mescun, compote de pommes, frites

M RIBS DE PORC GLAZE À LA CHÂTAIGNE 28€
Salade de carottes et de frites de patate douce.

M TARTARE DE BŒUF 28€
Préparé, mescun, frites

M LE TRADITIONNEL VOL-AU-VENT 28€
Bouchée à la reine et frites

BURGER D'HIVER 26€
Oignons confits, mayonnaise au poivre, croquette de fromage et lard

Fondue



FONDUE SAVOYARDE (POUR 2 PERS) 29 € p.p.
Pommes grenailles, pain et assortiment de charcuteries

AUX CÈPES 32 € p.p

À L'ORVAL 32 € p.p

Nos sauces

Poivre vert, béarnaise, archiduc, beurre maître d'hôtel



LA BARRIÈRE DE TRANSINNE

Nos plats

Poissons

GAMBAS SAUCE JERK 30€

Aux épices jamaïcaines, légumes et flambage au whisky

M CABILLAUD 32€

Purée de panais, chips, panais rôti et sauce panais

SAUMON 30€

Purée de potiron, potirons rôtis et sauce au cresson

Nos gibiers



FILET DE CERF 38€

Vin rouge, cacao, légumes et croquettes

CIVET DE CERF & SANGLIER 30€

À la bière, croquettes et légumes de saison

FILET DE LIÈVRE 38€

Sauce porto, purée de potiron et légumes de saison

Salade

SALADE MAGRET DE CANARD FUMÉ 22€

Jeunes pousses, poire rôtie, noix, copeaux de parmesan et vinaigrette au miel et balsamique

LÉGUME RÔTI 18€

Demi légume rôti, purée de panais et grenailles

Nos desserts

M PAIN PERDU 12€

Sirop d'érable et glace

M BRÉSILIENNE 12€

Caramel beurre salé

CRÈME BRULÉE 12€

Orange et cointreau

CRUMBLE À LA POMME 12€

Boule de glace et gel à la pomme

M MOELLEUX AU CHOCOLAT 14€

Glace vanille

ASSIETTE DE FROMAGES ET 16€

CONDIMENTS

Pain aux noix

Désirez-vous des renseignements sur la présence d'allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers !

Nous attirons votre attention : la composition des produits peut varier.



LA BARRIÈRE
DE TRANSINNE

Lunchformule

2 GANGEN • 29€

Afhankelijk van de beschikbaarheid op de markt, van maandag tot en met vrijdag van 12.00 tot 14.00 uur.

M

Menu

3 GANGEN • 55€

Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert uit de collectie van de chef

M

Kindermenu

MENU & 1 DRANKJE. 20€

Gehaktbal op Luikse wijze of vol-au-vent & Appelcrumble of brésilienne

Om te delen

CHARCUTERIE- EN KAASPLANK VAN ORVAL 24€

Augurken, cherrytomaten, tapenade, focaccia en gedroogd fruit

BITTERBALLEN 12€

Pittige mosterd, peterselie, gebakken uien

GARNALENGYOZAS 18€

Zoete en pittige sojasaus, rucola en sesam komkommersalade

WINTER NACHOS 15€

kaasfondue, salsa met rozemarijn en pompoenguacamole

GEFRITUURDE CALAMARES 15€

Zelfgemaakte aioli, citroen, peterselie en kappertjes

WARME CAMEMBERT 20€

met tijm en honing, geserveerd met brood en charcuterie

TEMPURA VAN GAMBA'S 22€

met zoetzure saus



LA BARRIÈRE
DE TRANSINNE

Voorgerechten

FOIE GRAS TERRINE 24€
Chutney en peperkoektoast

BAO MET PULLED PORK 18€
Hoisinsaus en gebakken uien

CHAMPIGNONTOAST 18€
Ei 63 °C, bechamelsaus en peterselie

M PERFECT EI 63°C 18€
Pindapraline en geroosterde champignons. Extra's:
Aarde — Gekonfijte varkensbuik +€4

SINTJAKOBSSCHELPEN 24€
Pastinaakpuree, citrussaus zonder olijfolie en chips

KROKET VAN FAZANT 24€
Salade en cranberrygelei

M RUNDERCARPACCIO 22€
Olijfolie, rucola, Parmezaanse kaas, kappertjes, champignons, pesto

DUIVELSE SCAMPI 24€
in blokjes gesneden tomaten en courgette

M POMPOENSOEP 18€
Orval kaaskrokot met hazelnootstukjes

Sauzen

Groene peperkorrels, bearnaisesaus, aartshertogsaus, maitre d'hôtelboter

Hoofdgerechten

Vlees

TOURNEDOS ROSSINI 45€
Gebakken foie gras escalope met seizoensgroenten en friet.

RIBEYE 38€
Seizoensgroenten en friet

GEHAKTBALLETJES OP LUIKSE WIJZE (1 OF 2 STUKS) 17€/22€
Gemengde salade, appelmoes, friet

M VARKENSRIBBETJES MET KASTANJEGLAZUUR 28€
Wortelsalade en zoete aardappelfrietjes.

M RUNDERTARTAR 28€
Kant-en-klare salade, gemengde sla, friet

M DE TRADITIONELE VOL-AU-VENT 28€
Kip vol-au-vent en friet

WINTERBURGER 26€
Gekarameliseerde uien, pepermayonaise, kaas en spekkrokot

Fondue



FONDUE SAVOYARDE (VOOR 2 PERSONEN) 29 € p.p

Met krielaardappeltjes, brood en een assortiment charcuterie

MET EEKHOORNTJESBROOD 32 € p.p

MET ORVAL 32 € p.p



LA BARRIÈRE DE TRANSINNE

Onze gerechten

Vissen

GAMBAS MET JERK SAUS 30€
Met Jamaicaanse kruiden, groenten en geflambeerd met whisky.

M KABELJAUW 32€
Pastinaakpuree, chips, geroosterde pastinaak en pastinaaksaus

ZALM 30€
Pompoenpuree, geroosterde pompoenen en waterkerssaus

Onze Wild



HERTENFILET 38€
Rode wijn, cacao, groenten en kroketten

CIVET DE CERF 30€
Met bier, kroketten en seizoensgroenten.

HAZENFILET 38€
Portosaus, pompoenpuree en seizoensgroenten

Salade

SALADE VAN GEROOKTE EENDENBORST 22€

Jonge bladgroenten, geroosterde peer, walnoten, Parmezaanse kaasschaafsel en honing-balsamico-vinaigrette

GEROOSTERDE GROENTEN 18€
Een halve geroosterde groente, pastinaakpuree en krielaardappeltjes

Onze desserts

M WENTELTEEFJES 12€
Ahornsiroop en ijs

M BRESILIENNE 12€
Gezouten karamel

CRÈME BRÛLÉE 12€
Sinaasappel en Cointreau

APPELCRUMBLE 12€
Appelijs en -gel

M CHOCOLADEFONDANT 14€
Vanille-ijs

KAAS- EN KRUIDENSCHOTEL 16€
Walnotenbrood

Wilt u meer informatie over de aanwezigheid van allergenen in onze producten? Onze manager helpt u graag verder!
Let op: de samenstelling van de producten kan variëren.



LA BARRIÈRE
DE TRANSINNE

Lunch menu

2 COURSES • 29€

Depending on market,
availability Monday to
Friday, from 12 p.m. to 2 p.m

M

Discovery Menu

3-COURSE MENU • 55€

Starter, main course and
dessert
from the Chef's selection

Kids menu

MENU + 1 DRINK . 20€

Liège-style meatballs (1p)
or Vol-au-vent
& Apple crumble or Brésilienne

To Share

CHARCUTERIE AND ORVAL CHEESE 24€

Pickles, cherry tomatoes, tapenade, focaccia and
dried fruit

BITTERBALLEN 12 €

Spiced mustard, parsley, fried onions

SHRIMP GYOZAS 18€

Sweet and spicy soy sauce, arugula and sesame
cucumber salad

WINTER NACHOS 15€

cheese fondue, rosemary salsa and pumpkin
guacamole

FRIED SQUID 15€

Aioli sauce, lemon, parsley, capers

WARM CAMEMBERT 20€

with thyme and honey, served with bread and
cold cuts

PRAWN TEMPURA 22€

served with sweet sauce



LA BARRIÈRE DE TRANSINNE

Our entrances

FOIE GRAS TERRINE 24€
Chutney and gingerbread toast

PULLED PORK BAO 18€
Hoisin sauce and fried onions

MUSHROOM TOAST 18€
Egg at 63°C, béchamel sauce and parsley

M PERFECT EGG AT 63°C 18€
Peanut praline and roasted mushrooms. Extras:
Earth — Confit pork belly +€4

SCALLOPS 24€
Parsnip purée, citrus virgin sauce and crisps

CROQUETTE FAISANT 24€
Salad and cranberry gel

M BEEF CARPACCIO 22€
Olive oil, arugula, parmesan cheese, capers,
mushrooms, pesto

SCAMPI DIABLO 24€
Diced tomatoes and zucchini

M PUMPKIN SOUP 18€
Orval cheese croquette with hazelnut pieces

Sauces

Green peppercorns, Béarnaise sauce, Archduke sauce, maître
d'hôtel butter

Our dishes

Meats

TOURNEDOS ROSSINI 45€
Pan-fried foie gras escalope, seasonal vegetables and
fries.

RIBEYE 38€
Seasonal vegetables and fries

LIÈGE-STYLE MEATBALLS 17€/22€
(1 OR 2 PIECES)
Mixed salad, applesauce, fries

M CHESTNUT-GLAZED PORK RIBS 28€
Carrot salad and sweet potato fries.

M BEEF TARTARE 28€
Prepared salad, mixed greens, fries

M THE TRADITIONAL VOL-AU-VENT 28€
Chicken vol-au-vent and fries

WINTER BURGER 26€
Caramelized onions, pepper mayonnaise, cheese
croquette and bacon

Fondue



SAVOYARD FONDUE (FOR 2) 29 € p.p
Served with baby potatoes, bread and an assortment
of cold cuts

MUSHROOM FONDUE 32 € p.p

ORVAL FONDUE 32 € p.p



LA BARRIÈRE DE TRANSINNE

Our dishes

Fish

GAMBAS SAUCE JERK

With Jamaican spices, vegetables and flambéed with whisky

30€

COD

Parsnip purée, crisps, roasted parsnip and parsnip sauce

28€

SALMON

Pumpkin puree, roasted pumpkins and watercress sauce

32€

Our game



VENISON FILLET

Red wine, cocoa, vegetables and croquettes

38€

CIVET DE CERF

With beer, croquettes and seasonal vegetables

30€

HARE FILLET

Port wine sauce, pumpkin puree and seasonal vegetables

38€

Salad

SMOKED DUCK BREAST SALAD

Baby greens, roasted pear, walnuts, parmesan shavings and honey and balsamic vinaigrette

22€

ROASTED VEGETABLE

Half a roasted vegetable, parsnip purée and baby potatoes

18€

Our desserts

FRENCH TOAST

Maple syrup and ice

12€

BRESILIANNE

Salted caramel

12€

CRÈME BRÛLÉE

Orange and Cointreau

12€

APPLE CRUMBLE

Apple ice cream and gel

12€

CHOCOLATE FONDANT

Vanilla ice cream

14€

CHEESE AND CONDIMENT PLATTER

Walnut bread

16€

Would you like information about the presence of allergens in our products? Our manager will be happy to assist you!
Please note: the composition of the products may vary.