



# Le Cortina Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/hoei/le-cortina>  
Rue Plaine De La Sarte 15, 4500 Huy, Hoi, Belgium  
**+3285215143,+3285215143 - [lecortina.be](http://lecortina.be)**

## Categories

- Platters
- Beers
- Dessert
- Salads
- Pasta
- Nos Plats
- Valse des vins de pays
- Starters
- Moules
- Uncategorized
- Alcoholic Drinks
- Spaghetti
- Desserts



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Le Cortina Menu



## Pizza

CHEF'S

## Mains

BOUILLABAISSE

## Main Courses

LASAGNA

## Snacks

CROQUETTES

## Seafood

SCAMPIS

## Meat Dishes

MILANESE SCALOPPINE

## Main Dishes

SEAFOOD PAELLA

## Salad

SEASONAL SALAD

## Schnitzel

SCHNITZEL

## House Specialties

OSSO BUCCO

## Beef Dishes

BEEF CARPACCIO

## Rindfleisch-Gerichte

VENETIAN-STYLE CALF'S LIVER

## Hausgemachte Nudeln

PENNES OU SPAGHETTIS OU  
TAGLIATELLES MAISON CORTINA

## Mexican Dishes

ACAPULCO

## Softs

JUS DE FRUIT LOOZA

## Croques

NATURE

## Carnes

SUPRÊME DE VOLAILLE À LA  
FORESTIÈRE

## Hausgemachte Dips

CURRY CREME

## Wine

WHITE WINE

## White Wine

MUSCADET DE SEVRE ET MAINE

## Biscuits

SUGAR

## Sushi-Kompositionen

MIKADO

## Vitello

ESCALOPE PARMESANE

## Verschiedene Gerichte

# Le Cortina Menu



TOMATOES AND MOZZARELLA

## Cocktails & Aperitifs

MULLED WINE

## Bevande

CHOUFFE BLONDE

## Easy To Drink

PINOT NOIR

## Aperitifs

BEAUMES DE VENISE

## Kugel-Eis

AMARENA

## Nudelgerichte Auflauf

SPAGETTI

## Vinos Blancos

TUFAIE SOAVE CLASSICO

## Beverages

ICE TEA (PÊCHE, GREEN)

## Tablas

MOULES ITALIENNE

## Vinos Rosados

MOURGUES DU GRÈS (ROSÉ)

## Hot Drinks

THÉ - INFUSION

## Puddings

BAKED APPLES

## Mocktails

FRESH HIBISCUS

## Sodas

SCHWEPPES (TONIC, SODA, AGRUMES)

## Gourmet Pizzas

TARTIFLETTE

## Bi

CÉCÉMEL

## Craft

CHIMAY RED

## Plats

BOULET SAUCE LIÉGEOISE

## aperitivi

SPRITZ

## Bottled Beers

DUVEL

## Viandes Et Volailles

FILET AMÉRICAIN MINUTE

## Suggestions

SUPPLÉMENT DE FRITES

## Les Boissons

CHAUDFONTAINE PÉTILLANTE (20 CL)

## Belgium

# Le Cortina Menu

RODENBACH

## Plat Principal

FILET AMÉRICAIN MAISON

## Les Vins Rouges

LA FOLLE NOIRE D'AMBAT

## Nos Salades

SALADE AU CAMEMBERT CHAUD

## Chinese Breakfast

YOUTIAO

## Alcools

VIEUX-TEMPS

## Nos sauces

ESTRAGON CRÈME

## 精品咖啡

CURTAIN

## Non-Alcoholic Mocktails

MOJITO MINT

## Les bières

CHIMAY BLEUE

## Les Tartines

CROQUE-MONSIEUR CRUDITÉS

## Appetizer Menu

ITALIAN CURED MEATS

## Ice Cream Specialties

STRAWBERRY CUP

## Nos Plats Traditionnels

CHICONS AU GRATIN

## Blond

BRUGSE ZOT

## Modifier boissons

THE GLASS

## Information

1 KG DE MOULES JUMBO

## Oeufs et toasts

TOAST AU SAUMON FUMÉ

## Notes

D'AUTRES NOUVEAUTÉS SONT AJOUTÉES PONCTUELLEMENT À NOS SUGGESTIONS

## Cafés & Co

CECEMEL CHAUD

## DESSERTS fait Maison

TIRAMISU PISTACHE

## Nos Petites Douceurs

WHITE OR BLACK LADY

## Vins rouges 75cl

BOURGUEIL

## Bordeaux - Vins Rouges (75cl)



# Le Cortina Menu



## HAUT MÉDOC

### Coupe Glacée

POIRE BELLE-HÉLÈNE

### Nos Cocktails - Gin Tonic

GIN TONIC HIBISCUS

### Nos Crepes Et Gauffres

NORWEGIAN

### Nos Bières Pression

TRAPPISTE DE ROCHEFORT 8°

### Para Aquecer a Alma

DECAFFEINATED

### Belgians & Trappist Style

LINDEMANS FRAMBOISE

### Bottle & can of beer

ORVAL

### Vins Italiens Rouges (75cl)

CÔTE DU RHÔNE

### Formule Petit Déjeuner

Classique : 9.5

ORANGE PRESSÉE

### Hoofdgerechten - Poissons

MOULES DE ZÉLANDE

### Parfaits, Fruit & Oatmeal

STRAWBERRY PARFAIT

## Restaurant Category

ITALIAN

### Amuses-Bouches

MOUSSE AVOCAT-SAUMON

### Pièce de viande

PAVÉ DE BICHE

### Pasta - Noodles

PENNE WITH FOUR CHEESES

### Pizza - Small - 22Cm

VICTORIA

### Pasta And Noodle Dishes

FOUR CHEESE SPAGHETTI

## NOS BOISSONS - COCKTAILS AVEC Alcool

MOJITO PAMPLEMOUSSE

### Les Moules (Jumbo de Zélande)

AIL CRÈME

### Cafés / Thés

LAIT CHAUD/FROID

### Les Poissons de la Winstub

OSSO-BUCO

### Vins Pétillants / Champagne

PROSECCO MASCHIO (PÉTILLANT)

### Pâtes – Suite

# Le Cortina Menu



MOULES DE ZÉLANDE (1 KG) FRITES

## Cocktails du Moment à base de Jus de Pamplemousse

DIKI-DIKI

## Entrées

STUFFED MUSHROOMS

CHEESE PLATE

## Extras

WHIPPED CREAM

SIROP GRENADINE | MENTHE | CASSIS

## Side Dishes

FRENCH FRIES

PUREE

## Drinks

COCA-COLA

CANADA DRY

## Sauces

MEAT SAUCE

SAUCE ROYALE

## Main Dish

GRATIN MAISON

GRATIN MAISON

## Hamburguesas

LE CORTINA

ENTREVUE

## Ice Cream

CREAM

CREAM

## Water

PERRIER

PERRIER LEMON

## Sugerencias

ENCORNETS FARCIS EN PROVENÇALE

TOMATES ET CREVETTES GRISES

## Aguas

SAN PELLEGRINO (31/2)

SANPELLEGRINO/PANNA ½

## Coffee

ESPRESSO

CAPPUCCINO

## Meats

BEEF TAGLIATA

BEEF TAGLIATA

## Les Crepes

CRÊPE AU SUCRE / CASSONADE

AUX FRAISES (EN SAISON)

## Plats De Saison

ONGLET DE BŒUF AUX ÉCHALOTES

CHOUROUTE ROYALE

## Nos Viandes

MAGRET DE CANARD AUX FRUITS ROUGES

JAMBONNEAU BÉARNAISE

# Le Cortina Menu



## Les Salads

FRISÉE AU CHEVRE CHAUD

FRISÉE AU CHEVRE CHAUD

## Vins et Verres de Vin

ALSACE RIESLING

ALSACE PINOT GRIS

## Nouveauté

BOULET MAISON À LA SAUCE  
LIÉGEOISE (2PC.)

BOULET MAISON À LA SAUCE  
LIÉGEOISE (2 PC.)

## Meat & Poultry - Carne & Aves

VOL-AU-VENT

VOL-AU-VENT

## Accompagnements (Au Choix)

CROQUETTES, FRITES, POMMES AU  
FOUR, PURÉE

PENNES, SPAGHETTIS, TAGLIATELLES  
MAISON

## Vins Proposés Pour Accompagner Votre Repas

BOUZERON, MAISON PAGNOTTA

VIN DE LOIRE, TERRES DE L'AUMONIER

## Soft Drinks

LEMONADE

GRENADINE - MENTHE - CASSIS

COCA-COLA LIGHT

## Main Course

TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER  
& SALADE DE SAISON

DOS DE CABILLAUD À L'ARMORICAINE

RISOTTO AUX ST JACQUES

## Kids Dishes

TAGLIATELLES MAISON BOLOGNESE

BOULET SAUCÉ TOMATE (1 PIÈCE)

CROQUE À CHEVAL (ŒUF) CRUDITÉS

## Accompaniments

ASSIETTE APÉRITIVE CHARCUTERIES  
ITALIENNES

ASSIETTE APÉRITIVE CHAUDE

ASSIETTE APÉRITIVE MIXTE

## These Types Of Dishes Are Being Served

PASTA

NOODLES

FOUR CHEESES

## I Dolci

KIRSCH COCKTAIL

GAUFRE NORMANDE

LIQUEUR (AU CHOIX)

LE SORBET

## Non Alcoholic Drinks



FANTA

SPRITE

COKE ZERO

COCACOLA

COCACOLA LIGHT

# Le Cortina Menu



## Entree

SALADE ALSACIENNE

SCAMPIS BOMBIS

SCAMPIS MAYO PIQUANTE - FRITTIS

CASSOLETTE DE JAMBONNETTES À L'ESTRAGON

PÂTES TARTUFATTA

## Suggestions des Chefs

CROQUETTES DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

CAPPUCCINO DE POTIRON & MARRONS

FRICASSÉE DE VOLAILLE À L'ITALIENNE

CASSOLETTE DE RIS DE VEAU & ÉCREVISSSES

TONNELET DE SAUMON FUMÉ & CREVETTES GRISSES

## Cocktails

MOJITO STRAWBERRY

RHUM FRAISE

SPRITZ ROSÉ PROVENÇAL  
PAMPLEMOUSSE

SANGRIA VODKA FRAISE

MAISON PASSION

VODKA RED BULL BLANCHE/ROUGE

## Vinos Tintos

PINOT NOIR (ALSACE)

PUY BARDENS (BORDEAUX)

POT DU PATRON : SÉLECTION SPÉCIALE

MONTE PIETROSO (SICILE)

AU PICHET (VIN ROUGE, ROSÉ, BLANC)  
1 L

AU PICHET (VIN ROUGE, ROSÉ, BLANC)  
½ L

## Plat

NOIX DE ST JACQUES

CÔTE À L'OS 450-500GR, SAUCE BBQ

PAPPARDELLES AU CHÈVRE, POIREAUX & LARDONS

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

FILET PUR DE VEAU, SAUCE AU PORTO

ESCALOPE FLORENTINA (ÉPINARDS & CRÈME)

## Ingredients Used

MUSHROOMS

CHEESE

PARMESAN

GORGONZOLA

GARLIC

CHOCOLATE

## Plats – suite

JAMBONNEAU MOUTARDE À L'ANCIENNE

MIGNON DE PORC NATURE

MIGNON DE PORC SAUCÉ

MIGNON DE PORC BÉARNAISE

MIGNON DE PORC CHAMPIGNONS & CRÈME

MIGNON DE PORC POIVRE VERT

## Alcoholic Drinks

FRASCATI SUPERIORE

PINOT GRIS

CARLSBERG

DESPERADOS

APEROL SPRITZ

HUGO

# Le Cortina Menu



## SANGRIA

### Spaghetti

ALL CRÈME

JAMBON & BEURRE

DU CHEF (CRÈME, LARDONS, OIGNONS, POIREAUX)

CORTINA (LARDONS, PETITS POIS, POIVRONS, TOMATES)

ITALIENNE (SAUCE TOMATE, LÉGUMES DE SAISON)

SAUMON FUMÉ & CRÈME

SAUCE ROYALE (1/2 TOMATE & 1/2 CRÈME)

### Desserts

FEUILLETÉ DE REBLOCHON AUX PIRES

ASSORTIMENT DE MINIS DESSERTS MAISON

TIRAMISU AUX MYRTILLES ET CHARTREUSE

DENTELLE AUX FRAISES, FRAMBOISES, CRÈME FLEURETTE

ICE CREAM SCOOP OF CHOICE

MUR DE HUY

PANNA COTTA AUX PARFUMS DES ÎLES

### Nos pâtes

SPAGHETTI BEURRE JAMBON

SPAGHETTI SAUCE ROYALE

TAGLIATELLE CHAMPIGNONS CRÈME

TAGLIATELLE BEURRE JAMBON

TAGLIATELLE SAUCE ROYALE

PENNE BEURRE JAMBON

PENNE SAUCE ROYALE

### Starters

SEARED FOIE GRAS

NOISETTE DE BICHE, SAUCE AUX MORILLES

CANNELLONI AU CONFIT DE CANARD

BALLOTINE DE LOTTE AU BEURRE BLANC

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS ET CANARD AU VIN ROUGE

FOIE GRAS, COMPOTÉ DE RHUBARBE ET TOASTS

CASSOLETTE DE LA MER

PETIT GRIS À L'AIL DOUX

### Moules

ESTRAGON & CRÈME

CURRY & CRÈME

AIL & CRÈME

MOULES NATURE

MOULES AIL OU AIL-CRÈME

MOULES CURRY-CRÈME

MOULES ESTRAGON-CRÈME

MOULES DU CHEF

### Uncategorized



CHAUDFONTAINE PLATE (25 CL)

GINI

BOULET MAISON

OXO

TAGLIATELLE AUX QUATRE FROMAGES

BOULET SAUCE TOMATE

PÉCHERESSE

TOMATES & MOZZARELLA

# Le Cortina Menu



## Salads



ITALIAN

CHEF SALAD

CRAZY SALAD

FRISÉE WITH BACON

CAESAR SALAD

FRISÉE WITH BACON

SALADE CAMEMBERT

CAESAR SALAD

SALADE DU CHEF (CREVETTES GRISSES  
- SAUMON FUMÉ - SCAMPIS)

## Pasta



CANNELLONI

SPAGHETTI BOLOGNAISE

TAGLIATELLE BOLOGNESE

CARBONARA

PENNE BOLOGNESE

SPAGHETTIS AIL

DU CHET

PENNE PASTA

TAGLIATELLE MAISON

## Nos Plats

PASTICCIO (CRÈME OU TOMATE)

ESCALOPE ROYALE (CRÈME / TOMATE)

ESCALOPE PIZZA OÏLA

CANNELLONI (CRÈME OU TOMATE)

PARMESANE AU BEURRE D'AIL

PARMESANE AUX ÉMINCÉS

ESCALOPE TOTALE (AIL, OIGNONS)

CÔTE DE PORC NATURE

BOULET SAUCE LIÉGEOISE (1 PIÈCE)

## Valse des vins de pays

MONTENERI (SELECTION POT DU  
PATRON)

CHÂTEAU D'OUPLA

TERRA VITIS

JAJA DE JAU

CH. MOURGUES DU GRES

DOMAINE D'AUPILHAC LOU MASSET

DOMAINE DES CHÊNES (GRANDS-  
MÈRES)

MAS DE MARTIN (CUVÉE VÉNUS)

CUVÉE D'AGALIS

## Dessert



STRAWBERRY TIRAMISU

BACHETTE AUX NOIX DE  
PÉCAN

CHOCOLATE MOUSSE

CREME BRULEE

PEACH MELBA

BRÉSILIENNE

CAFÉ GOURMAND

TIRAMISU WITH RED FRUITS

TARTE TATIN

LE VÉRITABLE CAFÉ LIÉGEOIS

TARTELETTE AUX FRAISES

TIRAMISU POIRES, CAMEL BEURRE-  
SALÉ

PROFITEROLES GLACÉS, CHOCOLAT  
CHAUD

SICILIAN CANNOLI

PANNA COTTA NOIX DE PÉCAN

TIRAMISU AUX SPÉCULOOS

## Beers

# Le Cortina Menu



GUEUZE KRIEK

GUEUZE NATURE

HOEGAARDEN BLANCHE OU ROSÉE

LEFFE BLONDE OU BRUNE

TRAPPISTE DE ROCHEFORT 10

CARLSBERG 0.0°

HOEGAARDEN BLANCHE | ROSEE

JUPLIER 0.0°

JUPLIER AU FUT 25 CL

JUPLIER AU FUT 30 CL

JUPLIER AU FUT 33 CL

JUPLIER AU FUT 50 CL

LEFFE 0.0° BLONDE | BRUNE

LINDEMANS FRAMBOISES

PECHERESS

SCOTCH CT.S (AU FUT)

TRIPLE KARMELIET (AU FUT)

## Platters

FILET PUR IRLANDAIS ROSSINI

ENTRECÔTE AUBRAC, SAUCE BBQ  
MAISON ET FRITES

ESCALOPE CHAMPIGNONS CRÈME

BABY LOLO, ROULÉ DE LARD,  
LÉGUMES DU SOLEIL ET POMMES  
GRENAILLES

BURGER DU CORTINA BOEUF ANGUS &  
FRITES

RABLE DE LAPIN À LA SAUGE, PURÉE  
DE PATATES DOUCES

BOULETS SAUCÉS - 2 PIECES  
(BOLOGNESE, LIÉGEOISE, TOMATE)

CHICONS (ENDIVES) AU GRATIN

ESCALOPE & CORTINA AUBERGINES  
SAUCE NAPOLITAINE

ESCALOPE CHAMPIGNONS & CRÈME /  
MILANAISE PIZZAIOLA

ESCALOPE PARMESANE BEURRE D'AIL  
OIGNONS

ESCALOPE TOTALE (OIGNONS &  
BEURRE D'AIL)

JAMBONNEAU BÉARNAISE MOUTARDE  
À L'ANCIENNE

MIGNON DE PORC SAUCÉ BÉARNAISE  
CHAMPIGNONS & CRÈME POIVRE VERT

SAUMON (PAVÉ) BÉARNAISE

SAUMON (PAVÉ) BÉARNAISE

FRICASSÉE DE LAPÉREAU À  
L'ANCIENNE

DUO D'AGNEAU, LÉGUMES & GRATIN  
DAUPHINOIS

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Le Cortina Menu



---

## Le Cortina

Rue Plaine De La Sarte 15, 4500  
Huy, Hoi, Belgium

**Opening Hours:**  
Thursday 11:30-15:00 17:30-  
21:00

Made with [Menu](#)

