


**Coup de coeur du moment**
  
**LAMSOUL IGP**  
 VAL DE DAGNE  
 Blanc - Rosé - Rouge  
 30 €

## Les vins blancs

### LA SELECTION DE LA MAISON

- \* Chardonnay Le verre: 5€ 25cl: 8€ 50cl: 15€ 75cl: 22€
- \* Sauvignon Le verre: 5€ 25cl: 8€ 50cl: 15€ 75cl: 22€

### ALSACE

- \* Riesling Domaine Edmond Rentz 37.50cl: 22€ 75cl: 34€
- \* Pinot Blanc Domaine Edmond Rentz 37.50cl: 20€ 75cl: 32€
- \* Gewurztraminer Domaine Edmond Rentz Le verre: 7€ 37.50cl: 25€ 75cl: 38€

### LOIRE

- \* Muscadet Sèvre et Maine Roches noires sur Lie Domaine M. Martin 37.50cl: 20€ 75cl: 32€
- \* Pouilly fumé Domaine Pabiot 37.50cl: 29€ 75cl: 49€
- \* Sancerre blanc Domaine Reverdy Ducroux 37.50cl: 33€ 75cl: 55€

### BOURGOGNE

- \* Chablis Domaine de Chevallier 37.50cl: 35€ 75cl: 57€
- \* Rully blanc Domaine Jean-Baptiste Ponsot 75cl: 59€

### SUD-OUEST

- \* Montravel Magie d'Automne Château Moulin Caresse 75cl: 34€
- \* Les Frangins Château Moulin Caresse 75 cl 32€

### RHONE

- \* Laudun Château de Bord Domaine Brotte 75cl: 32€

### VENTOUX

- \* Domaine des Anges 75cl: 32€

### LANGUEDOC

- \* Vignier d'Oc Les Collines du Bourdic 75cl: 32€
- \* Chardonnay Prestige Les Collines du Bourdic 75cl: 37€

### VINS ETRANGERS

- \* Espagne Castillo de Aresan Bio Chardonnay 75cl: 32€
- \* Italie Pinot Grigio Della Venezia 75cl: 32€

## Les vins rosés

### LA SELECTION DE LA MAISON

- \* Grenache/Cinsault Le verre: 5€ 25cl: 8€ 50cl: 15€ 75cl: 22€

### COSTIERE DE NIMES

- \* Château Mourgues du Grés Galets Rosés 75cl: 32€

### LOIRE

- \* Sancerre Rosé Domaine Reverdy Ducroux 37.50cl: 29€ 75cl: 51€

## Les vins rouges

### LA SELECTION DE LA MAISON

- \* Syrah Le verre: 5€ 25cl: 8€ 50cl: 15€ 75cl: 22€
- \* Pinot Nero Le verre: 6€ 25cl: 10€ 50cl: 18€ 75cl: 25€

### ALSACE

- \* Pinot Noir Domaine Edmond Rentz 37.50cl: 25€ 75cl: 38€

### BEAUJOLAIS

- \* Julienas Domaine Du Clos Du Fief 37.50cl: 30€ 75cl: 45€
- \* Saint Amour Domaine Du Clos Du Fief 75cl: 47€

### BORDEAUX

- \* Château Vieille Tour Domaine Boissonneau 37.50cl: 25€ 75cl: 38€
- \* Côtes de Blaye Château Vieux Valentin 75cl: 35€
- \* Lalande Pomerol Château Tour Canon 75cl: 45€

### LOIRE

- \* Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Raymond Morin 75cl: 38€
- \* Sancerre rouge Domaine Reverdy Ducroux 37.50cl: 29€ 75cl: 51€

### BOURGOGNE

- \* Marsannay Domaine Philippe Charlopin 75cl: 63€
- \* Rully rouge Domaine Jean-Baptiste Ponsot 75cl: 53€

### SUD-OUEST

- \* Bergerac Magie d'Automne Château Moulin Caresse 75cl: 34€
- \* Les Frangins Château Moulin Caresse 75 cl 32€
- \* Les Frangins Flingueurs (fût de chêne) Château Moulin Caresse 75 cl 34€

### RHONE

- \* Gigondas La Marasque Domaine Brotte 75cl: 49€
- \* Vacqueyras Bouvencourt Domaine Brotte 75cl: 43€

### LANGUEDOC

- \* Corbières Grande Cuvée Cave de Castelmaure 75cl: 42€
- \* Minervois Château Sainte-Eulalie, Plaisir d'Eulalie 75cl: 45€

### VINS ETRANGERS

- \* Espagne Castillo de Aresan Tempranillo Bio 75cl: 32€
- \* Italie Vecchio Marone 75cl: 32€
- \* Chili Las Ninas Carmenere 75cl: 32€

# Les boissons

## Les apéritifs

- Cocktail maison (agrumes, pêche, mangue et bulles) 10.00 €
- Gin Arduenna et son tonic Fever Tree Mediterranean 12.00 €
- Le 694 Spritz 10.00 €
- Cocktail maison sans alcool 8.00 €
- Coupe de Frizzante italien 6.00 €
- Coupe de Crémant d'Alsace 7.00 €
- Maitranck 6.00 €
- Martini - Pineau - Porto 6.00 €
- Kir (Cassis, framboise, pêche) 6.00 €
- Kir royal (Cassis, framboise, pêche) 7.00 €
- Verre de pinot noir italien 6.00 €
- Verre de Gewurztraminer 7.00 €
- Ricard 7.00 €
- Picon vin blanc 8.50 €
- Campari - Pisang - Safari - Batida 7.00 €
- Bacardi brun ou blanc - Vodka 7.00 €
- Wisky JB ou Johnnie 7.00 €
- Accompagnement 1.50 €

## Les bières

- Cristal Pils 5.2° 3.00 €
- Carlsberg 0% 3.00 €
- Lu Rnad 6.5° 5.50 €
- St Monon triple blonde au miel 8° 5.50 €
- St Monon ambrée 6.5° 5.00 €
- St Monon brune 7.5° 5.00 €
- St Monon Mix Hop 6.5° 5.00 €
- St Monon Belle Famenne 5.1° 5.00 €
- Lupulus Hopera 6° 5.00 €
- Lupulus Organicus 8.5° 5.50 €
- Lupulus fructus 4° 5.00 €
- Lupulus blanche 4.5° 5.00 €
- Lupulus brune 8.5° 5.00 €
- St Hubertus triple blonde 7.2° 6.00 €
- St Hubertus triple ambrée 7.2° 6.00 €
- St Hubertus triple Hop Citra 8.5° 6.00 €
- St Hubertus blanche 5.2° 6.00 €
- L'Atrium PAM Pale Ale 5.9° 5.50 €

## Les sodas

- Val Orange 25 cl 3.00 €
- Val Citron 25 cl 3.00 €
- Val Tonic 25 cl 3.00 €
- Val Agrum 25 cl 3.00 €
- Val Ice Tea 3.00 €
- Richie Cola 27.50 cl 4.00 €
- Richie Cola "0" 27.50 cl 4.00 €

## Les eaux

- Bru plate ou gazeuse 25 cl 2.50 €
- Bru plate ou gazeuse 50 cl 4.50 €
- Bru plate ou gazeuse 100 cl 7.00 €
- Supplément sirop 0.70 €
- (grenadine, menthe glaciale, cerise, citron, mangue, pêche, speculoos, violette, fraise, myrtille)

## Les jus crus 100% de fruits "popaYim"

- Le Soleil Levant (orange) 25 cl 5.00 €
- La Pom'fredonne (pomme) 25 cl 5.00 €
- Le Jardin des Mangues (agrumes, ananas, mangue) 25 cl 6.00 €
- Miss Framboise (framboise, ananas, pomme) 25 cl 6.00 €
- Le Détox (pomme, betterave, citron vert, gingembre, carotte) 25 cl 6.00 €

## Les boissons chaudes

- Café - Déca - Thé - Tisane 3.00 €
- Cappuccino (chantilly) 3.50 €
- Lait russe 4.00 €
- Véritable chocolat chaud 5.00 €
- Supplément chantilly 0.50 €
- Irish coffee 9.00 €
- Italiaan coffee 9.00 €
- Café ardennais 9.00 €
- Chouffe coffee 9.00 €

## Les thés glacés "Charitea"

- Red (rooibos) 33 cl 6.00 €
- Green (thé vert bio et gingembre) 33 cl 6.00 €
- Black (thé noir bio et jus de citron) 33 cl 6.00 €
- Maté (thé maté bio et thé noir bio) 33 cl 6.00 €

- Corne blonde 5.9° 5.00 €
- Corne triple 10° 5.50 €
- Corne quadruple 12° 5.50 €
- Chinette 6° 5.00 €
- Marie Blanche 5° 5.00 €
- Cambrée 6.5° 5.00 €
- Top Lesse 4.2° 5.00 €
- Esprit triple 8° 5.50 €
- Chatte blonde 6° 6.50 €
- Chatte brune 7° 7.00 €
- Chatte triple 8.50° 7.00 €
- Chatte blanche 5° 6.50 €
- Arogante 7.2° 6.50 €
- Kasteel rouge 8° 5.00 €
- Kasteel triple 11° 5.50 €
- Chouffe 8° 5.00 €
- Mc Chouffe 8° 5.00 €
- Cherry Chouffe 8° 5.00 €
- Chouffe blanche 6.5° 5.00 €
- Houblon Chouffe 9° 5.00 €
- Orval 6.2° 5.50 €
- Rocheport 6° (7.5°) 5.50 €
- Rocheport 8° (9.2°) 5.50 €
- Rocheport 10° (11.3°) 6.50 €
- Rocheport triple 8° 5.50 €
- Chimay bleue 9° 5.50 €
- Chimay rouge 7° 5.00 €
- Chimay triple 8° 5.50 €
- Chimay dorée 4.8° 5.00 €
- Chimay verte 10° 6.50 €
- Westmalle triple 9.5° 5.50 €
- Westmalle double 7° 5.00 €
- Trappe blonde 6.5° 5.50 €
- Trappe triple 8° 5.50 €

*Pour commencer...*

Potage du jour, pain, beurre 7 €  
Salade de petit Fleuri d'Ambly au miel 15 € / 22€\*  
Croquettes de saumon fumé, crème de citron aux fines herbes 18 € / 25 €\*  
Les asperges: à la flamande ou mousseline ou au saumon fumé 18 € / 25 €\*  
Poêlée d'escargots de Warnant, brunoise de légumes, crème d'ail 18€ / 25 €\*  
Carpaccio de boeuf "façon Rossini" 20 € / 30 €\*  
\* Entrée servie en quantité plat

*Pour suivre...*

Truite de nos rivières, servie meunière 22 € ou ardennaise 25 €  
Pêche du jour, crème d'asperges 30 €  
Pièce du boucher grillée, sauce au choix (poivre, béarnaise, champignons, chèvre) 30 €  
Hamburger maison 100% boeuf et fromage d'Orval 22 €  
Tartare de boeuf préparé à l'italienne 25 €  
Pieds de porc grillés à la dijonnaise 22 €  
Ris de veau grillés sur os à moelle 32 €  
Effiloché de canard confit, mousseline de céleri rave, foie gras poêlé 30 €  
Tranche de gigot d'agneau grillée marinée aux herbes 30 €  
Civet de marcassin préparé à l'ancienne 25 €  
Ballotine de volaille fermière préparée à l'ardennaise 25 €  
Lasagne de légumes 22 €  
Tartare de lentilles 22 €

Chaque plat est prévu avec un accompagnement au choix:  
Frites, croquettes, pâtes, pommes grenailles, petite salade

*Pour terminer...*

Mousse au chocolat 8 €  
Moelleux au chocolat 9 €  
Crème brûlée à la violette 8 €  
Tiramisu aux biscuits roses, rubarbe et chocolat blanc 9 €  
Tartelette citron meringuée 8 €  
Dame blanche 10 €  
Brésilienne 10 €  
Trio de sorbet 10 €  
Colonel (citron, poire ou framboise) 10 €  
Camembert au four et ses accompagnements 12 €

*Un digestif?*

Amaretto - Limone - Sambucca - Mandarine - Grand Marnier - Cointreau - Baileys -  
Eau de Villée - Eau de vie poire - Eau de vie framboise - Poiremagnac - Cognac -  
Calvados - Armagnac - 8 €  
Irish coffee - Italiaan coffee - Chouffe coffee - Café ardennais - 9 €  
Sélection d'alcool visible sur le piano du restaurant - 12 €

*Vous êtes plus de 8 adultes à table, pour faciliter le service,  
merci de vous limiter à 4 choix.*

*Menu éphémère*

Uniquement disponible le week-end  
Entrée - plat - café/thé  
\*\*\*37€\*\*\*

*Côté brasserie*

Uniquement le midi, du mardi au samedi

Salade de chèvre chaud 16 €  
Salade César au poulet croquant 16 €  
Salade niçoise 18 €  
Toast "géant" au fromage d'Orval, jambon d'Ardennes, crudités 18 €  
Boulettes sauce tomate, frites 18 €

*Les crêpes "maison"*

Disponible de 15 à 18 h

Sucre ou cassonade 5 €  
Confiture 6.50 €  
Chocolat chaud 6.50 €  
Caramel beurre salé 7.50 €  
Supplément glace 2.50 €  
Supplément chantilly 0.50 €

*Pour grignoter*

Portion de fromage, de saucisson, d'olives ou de boudin 5 €  
Chicken wings marinés (8 pièces) 10 €  
Grande assiette mixte (fromage, saucisson, olives, boudin) 15 €

*Vous présentez des intolérances et/ou allergies, nous sommes à votre disposition pour vous conseiller et vous transmettre une liste des allergènes*

*Menu lunch*

Uniquement le midi, du mardi au vendredi  
(hors vacances et jours fériés)

Potage  
Plat du jour  
Café ou thé  
20 €

*Menu des p'tits loups*

12 ans maximum

Nuggets de poulet  
Hamburger de boeuf  
Pâtes sauce bolognaise  
\*\*\*

Glace deux boules  
Mousse au chocolat  
15 €