

Coup de coeur du moment

Château MOULIN Caresse
 Les Frangins: blanc - rouge: 25 €
 Les Frangins flingueurs
 Rouge en fût de chêne: 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: 19€ 75cl: 32€
- * Pinot Blanc Domaine Edmond Rentz 37.50cl: 20€ 75cl: 30€
- * Gewurztraminer Domaine Edmond Rentz Le verre: 7€ 37.50cl: 25€ 75cl: 40€

LOIRE

- * Muscadet Sèvre et Maine Roches noires sur Lie Domaine M. Martin 37.50cl: 19€ 75cl: 30€
- * 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€

RHONE

- * Laudun Château de Bord Domaine Brotte 75cl: 30€

VENTOUX

- * Domaine des Anges 75cl: 30€

LANGUEDOC

- * Viognier 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: 30€
- * Italie Pinot Grigio Della Venezia 75cl: 30€

Les vins rosés

LA SELECTION DE LA MAISON

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

LANGUEDOC

- * Lamsoul IGP Val de Dagne 75cl: 30€

COSTIERE DE NÎMES

- * 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€

RHONE

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

LANGUEDOC

- * Lamsoul IGP Val de Dagne 75cl: 30€
- * 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: 30€
- * Italie Vecchio Marone 75cl: 30€
- * Chili Las Ninas Carmenere 75cl: 30€

Réalisation : www.impressionmenu.com - Tél. 03 20 34 54 55

Les boissons

Les bières

- Bière Pils 5.2° 2.70 €
- Carlsberg 0% 2.70 €
- 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 €
- St Monon Belle Famenne fruitée 5.1° 5.50 €
- 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 €
- Corne blonde 5.9° 5.00 €
- Corne triple 10° 5.50 €
- Corne quadruple 12° 5.50 €
- Corne black 8° 5.50 €
- Chinette 6° 5.00 €
- Rouge Croix 7.5° 5.50 €
- 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 double 7° 5.00 €
- Trappe triple 8° 5.50 €

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 6.00 €
- Picon vin blanc 8.50 €
- Campari - Pisang - Safari - Batida 6.00 €
- Bacardi brun ou blanc - Vodka 7.00 €
- Whisky JB ou Johnnie 7.00 €
- Accompagnement 1.50 €

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 €

*Pour
commencer...*

Potage du jour, pain, beurre 7 € ✓
Nem de chèvre frais au miel, petite salade 15 € / 22€* ✓
Croquette de crevettes grises maison, coulis de crustacés 18 € / 25 €*
Poêlée de gambas et coquillages en persillade 18 € / 25 €*
Cuisses de grenouilles Sambre & Meuse 18€ / 25 €*
Brioche, foie gras, confiture de figues, petite salade de pommes 20 € / 30 €*
* Entrée servie en quantité plat

*Pour
suivre...*

Truite de nos rivières, servie meunière ou aux amandes 22 €
Pêche du jour aux écrevisses 30 €
Pièce du boucher grillée, sauce au choix (poivre, béarnaise, champignons, chèvre) 30 €
Hamburger maison 100% boeuf et fromage d'Orval 22 €
Mignon de porc noir ibérique gratiné au fondant d'Ambly, sauce St Monon 30 €
Ris de veau grillés sur os à moelle 30 €
Tagliata de filet de canette 30 €
Côtes d'agneau grillées, réduction au romarin 30 €
Civet de marcassin préparé à l'ancienne 22 €
Waterzooï de volaille aux petits légumes 22 €
Ravioles de champignons et truffes, crème, parmesan 22 € ✓
Hamburger maison 100% végétarien 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 €
Panna cotta aux pistaches et coulis de framboises 8 €
Tiramisu aux biscuits "Oréo" et cerises du nord 8€
Tartelette brésilienne 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 €
Frisée aux lardons, crème, oeufs pochés 18 €
Boulettes maison, sauce chasseur, frites 18 €
Vol au vent maison, 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 €