

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 €
Whisky JB ou Johnnie 7.00 €
Accompagnement 1.50 €

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 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 jus crus 100% de fruits "papaYim"

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 Paradis (ananas, pomme, raisins, citron vert) 25 cl 6.00 €

Les boissons

chaudes

Café - Déca - Thé - Tisane 3.00 €
Cappuccino (chantilly) 3.50 €
Lait russe 4.00 €
Café "affogato" (Expresso, glace vanille) 6.00 €
Véritable chocolat chaud 5.00 €
Supplément chantilly 0.50 €
Irish ou Italien 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 €

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° 6.00 €
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 €
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 €
Cambree 6.5° 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 €
Rocheftort 6° (7.5°) 5.50 €
Rocheftort 8° (9.2°) 5.50 €
Rocheftort 10° (11.3°) 6.50 €
Rocheftort 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 €
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 € ✓
Méli-mélo de tomates au basilic et burrata 18 €/25 €* ✓
Artichaut vinaigrette 15 € ✓
Tiramisu au saumon fumé et avocat 18 €
Carpaccio de boeuf coupé minute, préparé à l'italienne 20 € / 30 €*
Cassolette de scampis flambés au Pastis 18 € / 25 €*
Jambon de pays et melon en deux façons 18 € / 25 €*
Croquettes de volaille maison, crème de champignons 18 € / 25 €*
Mille feuille de foie gras, pain d'épices, brioche et confit de poire 20 €

* Entrée servie en quantité plat

Pour suivre...

Truite de nos rivières, servie meunière 22 € ou crème de citron aux herbes 25 €
Mi-cuit de saumon, béarnaise maison 30 €
Gambas en persillade 28 €
Dorade juste grillée, sauce aïoli maison 28 €
Moules de Zeelande (1 kg) marinière 22 €
Moules de Zeelande (1 kg) vin blanc, ail crème, à l'ardennaise ou Sambre & Meuse 25 €
Pièce du boucher grillée, sauce au choix (poivre, béarnaise, champignons, chèvre) 30 €
Hamburger maison 100% boeuf et fromage d'Orval 25 €
Tartare de boeuf à préparer par vos soins 25 €
Jambonneau grillé sauce dijonnaise 25 €
Ris de veau grillés sur os à moelle 32 €
Tagliata de magret de canard à l'italienne 32 €
Filet d'agneau sur ratatouille niçoise 35 €
Civet de marcassin préparé à l'ancienne 25 €
Lasagne de légumes 22 € ✓
Poke bowl au tofu 22 € ✓ ou au saumon 25 €

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 et sa boule de glace vanille 9 €
Tiramisu aux biscuits de Reims et fruits rouges 9 €
Meringue farcie aux fruits exotiques et sa boule de glace coco 9 €
Velouté de fraises au basilic et sa boule de sorbet citron 10 €
Dame blanche 10 €
Café glacé 10 €
Fraise melba 12 €
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 (hors jour férié)

Salade de chèvre chaud 16 €
Salade César au poulet croquant 16 €
Frisée aux lardons 18 €
Toast "géant" au fromage d'Orval, jambon d'Ardenne, crudités 18 €
Planche de produits régionaux, à partager (conseillée pour min 2 p.) 32 €/planche

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 €

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 €

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

Coup de cœur du moment

LAMSOUŁ 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

- * 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: 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 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 Carmenera 75cl: 32€



Le rosé de l'été

Pays d'Oc

La Belle Pierre

75 cl: 25 €

