

MENU

Bienvenue à l'Auberge du Prévost!

Nous travaillons avec un maximum de produits frais, locaux, et de saison.

Notre équipe est à votre disposition pour répondre à vos questions sur le sujet.

Il est bon de savoir que la majorité de nos préparations sont réalisées "maison" et souvent à la minute: un peu de patience sera parfois nécessaire.

Le temps d'attente dépendra certainement de la diversification de votre commande.

Au delà de 8 personnes, il est donc conseillé de vous limiter à 4 choix.

**** Les apéritifs "Coup de cœur"****

Le Cocktail maison (agrumes, pêche, mangue et bulles): 10 €

Le Gin Arduenna (organic gin): 10 €

L'Apérol Spritz: 8 €

Pour commencer...

Potage du jour, pain, beurre 6,00 €

Trilogie de jambon 12 €

Cromeski maison au fromage d'Abbaye 12 €

Petit fleuri et jambon d'Ardenne en cocotte 12 €

Jambon de pays et melon en deux façons 16 €

Tiramisu au saumon fumé et avocat 18 €

Carpaccio de boeuf wagyu préparé à l'italienne 18 €

Petit pain croustillant farci aux escargots de Warnant et beurre d'ail 18 €

Burratina sur mélo mélo de tomates 18 €

Terrine de foie gras maison, brioche, salade de fenouil à l'orange 20 €

Toutes nos entrées peuvent être consommées en quantité plat, moyennant un supplément de 50% (accompagnement inclus)

Dans l'eau

Truite meunière 18 €
Truite aux amandes 20 €
Truite ardennaise 20 €
Filet de sandre et légumes de saison 22 €
Poêlée de moules, couteaux et scampis en persillade 25 €
Gambas grillés, sauce tartare maison 30 €
Dorade royale juste grillée 30 €

Les moules:

Disponibles de juillet à septembre

Moules marinières 18 €
Moules vin blanc 20 €
Moules ail et crème 20 €
Moules Sambre & Meuse 20 €
Moules à l'ardennaise 20 €

LES ACCOMPAGNEMENTS: FRITES, CROQUETTES, POMMES NATURES, POMMES AU FOUR, PÂTES

Sur terre

Coquelet à la Saint Monon 18 €
Jambonneau au four et béarnaise maison 25 € ***
Civet de marcassin à l'ancienne 18 €
Tartare de boeuf 20 €
Hamburger maison au fromage d'Abbaye 20 €
Ris de veau grillés sur os à moelle 30 € ***

***: Temps d'attente moyen de 30 minutes

Les plats végétariens:

Emincés de légumes, chèvre frais et toast 20 €
Ravioles de ricotta, tomates, basilic et mozzarella 20 €
Tartare de lentilles 20 €

Côté Brasserie

(Uniquement le midi, du mardi au samedi)

Tarte flambée à l'ardennaise, crudités 15 €
Planche des "Saveurs du pays de Marche" (Min. 2p) 18 €/p
Frisée aux lardons 16 €
Salade de chèvre chaud 16 €
Salade de scampis à l'ail 18 €
Salade César 16 €

Sur le grill

Pavé de boeuf de nos ardenne 27 €
Entrecôte de boeuf 35 €
Magret de canard 27 €
Filet de boeuf Angus 35 €
Carré de porclet 27 €
Brochette de gigot d'agneau 27 €
Supplément sauce maison 3 €
(Champignons, poivre crème, béarnaise, barbecue, Chimichuri)

Menu éphémère

*** 35 € ***

Entrée - plat - café/thé

Menu du terroir

*** 25.00€ ***

Entrée

Cromeski au fromage d'Abbaye
ou
Petit fleuri et jambon d'Ardenne en cocotte
ou
Trilogie de jambon

Plat

Civet de marcassin, croquettes
ou
Truite meunière, frites
ou
1/2 coquelet à la St Monon, croquettes

Café ou thé

Les accompagnements des plats en menu ne peuvent pas être modifiés

Menu des p'tits loups

*** 12.00 € ***

12 ans maximum

Nuggets de poulet
Hamburger de boeuf
Pâtes bolognaise
(Le tout fait maison)

Glace ou mousse au chocolat

Formule lunch

*** 18.00 € ***

Du mardi au vendredi midi
(hors vacances et jours fériés)

Potage - Plat - dessert
(Selon les suggestions du jour)

Plat du jour seul: 12 €

Pour terminer en douceur...

Le tiramisu de saison 8 €
La mousse au chocolat 6 €
Le moelleux au chocolat 8 €
La panna cotta au Baileys 8 €
La coupe de fraises chantilly 10 €
Le velouté de fraises et sorbet citron 10 €
Le café glacé 8 €
La fraise melba 12 €
La dame blanche 10 €
La brésilienne 10 €
Le trio de sorbet 10 €
Le café glacé 8 €
Le colonel (citron, poire ou framboise) 10 €
Le trio de fromages 12 €

Liste des allergènes:

1/Céréales contenant du gluten 2/Crustacés 3/Oeufs 4/Poissons 5/Arachides 6/Soja 7/Lait, lactose 8/Fruits à coques 9/Céleri 10/moutarde 11/Graines de sésame 12/Sulfites 13/Lupin 14/Mollusques

Les entrées: Potage: 1-7-9/Trilogie de jambon: 3-6/Cromeski fromage: 1-3-7-5-6/Petit fleuri: 1-3-7-6/Jambon melon: 3-6/ Tiramisu de saumon: 1-3-4-7/Terrine de foie gras:1-3/Pain escargots:1-3-9/Carpaccio de boeuf: 1-7/Buratina: 7

Les poissons: Truite meunière:1-3-4-6-7/Truite aux amandes:1-3-4-6-7-8/Truite ardennaise:1-3-4-6-7/Filet de sandre:4-7/Gambas: 2-3-4-6-10/Poêlée gambas et couteaux:2-4-12-14/Dorade: 4

Les plats de viande: Coquelet à la St Monon: 1/Hamburger maison:1-3-6-7-10/Ris de veau: 1/ Jambonneau béarnaise: 3-12/ Civet de marcassin: 1-12
Le menu enfant: Nuggets de poulet: 1-3/Pâtes bolognaise: 1/Hamburger enfant: 1-3-6

La carte brasserie: Tarte flambée: 1-3-7/Planche de produits régionaux: 7-8/Frisée aux lardons: 3-7/Salade de scampis: 14

Salade chèvre chaud: 1-3-7-8/Tartare de boeuf: 3/Salade César: 1-3

Les sauces: Vinaigrette: 3-5-6-10/Champignons crème: 1-7/Poivre crème: 1-7/Béarnaise: 3-12/Barbecue: 1/Chimichuri: 6

Les desserts: Mousse au chocolat: 3-6/Moelleux au chocolat: 1-3-6/Assiette de fromages: 7-8/Glaces: 3-7/Sorbets/Profiteroles: 1-3-6-7

Les crêpes (hors accompagnement) : 1-3-7

Remarque: la composition des préparations peut varier.

Sur demande et selon possibilité, une partie des allergènes peut être supprimée de certaines préparations.

Les vins

Le coup de coeur du moment:

Languedoc IGP Pays d'Hérault

Moulin de Gassac "Ghilhem" Famille Guibert à Aninane

Blanc/rosé/rouge - 75 cl: 25 €

Les vins blancs:

La sélection de la maison

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

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

Alsace - Gewurztraminer - Réserve H. Obermeyer - Le verre: 7 € - 37.50 cl: 25 € - 75 cl: 40 €

Alsace - Riesling - Réserve H. Obermeyer - 75 cl: 32 €

Alsace - Pinot blanc - Réserve H. Obermeyer - 75 cl: 30 €

Loire - Les Bonnets Blancs

Muscadet de Sèvre et Maine sur lie (Melon de Bourgogne) 37.50 cl: 25 € - 75 cl: 39 €

Loire - "Morogues" Menetou Salon Domaine Henry Pellé (Sauvignon) - 75 cl: 59 €

Sud Ouest - Domaine Ferret Côte de Gascogne Domaine Ferret D. (Ugni blanc, Colombar) - 75 cl: 30 €

Bourgogne - Chablis Corinne & Jean-Pierre Grossot (Chardonnay) *BIO* - 37.50 cl: 40 € - 75 cl: 62 €

Vallée du Rhône - Les Dames Blanches du Sud Grignan-Les-Adhémar

(40% Grenache blanc, 30 % Sauvignon, 30 % Terret) - 75 cl: 38 €

Languedoc - Viognier "100% Détective" Les Producteurs Réunis à Cébazan (Viognier) - 75 cl: 30 €

Pays d'Oc - Les Peyrautins IGP Les Producteurs Réunis à Cébazan (Chardonnay) - 75 cl: 30 €

Italie - Aburzzo - Pinot Grigio Gran Sasso Bella Addormentata (Pinot gris) - 75 cl: 30 €

Les vins rosés:

La sélection de la maison - Grenache/Cinsault: Le verre: 5 € - 25cl: 8 € - 50 cl: 15 € - 75 cl: 22 €

Languedoc - Lamsoul - IGP Val de Dagne (C. 80% Syrah, 20% Grenache) - 75 cl: 30 €

Provences - Domaine des Masques IGP Méditerranée (C.: Syrah, Grenache) - 75 cl 38 €

Vallée du Rhône - La nuit tous les chats sont gris - Cellier des Chartreux - 75 cl: 30 €

Les vins rouges:

La sélection de la maison

Syrah : Le verre: 5 € - 25cl: 8 € - 50 cl: 15 € - 75 cl: 22 €

Pinot nero: Le verre 6 € - 25 cl: 10 € - 50 cl: 18 € - 75 cl: 25 €

Alsace - Pinot noir - Réserve H. Obermeyer - 75 cl: 35 €

Beaujolais - Brouilly Pisse Vieille Domaine Lathuillère Gravaillon (Gamay) 37.5 cl: 24 € - 75 cl: 45 €

Loire - St Nicolas de Bourgueil "Les Rouillères" (Cabernet Franc) *BIO* 37.5 cl: 30 € - 75 cl: 51 €

Sud-Ouest - Madiran Domaine Labranche Laffont (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tannat) *BIO* 75 cl: 38 €

Bordeaux - Château Haut Terrier Blaye (Merlot, Cabernet Sauvignon) 50 cl: 26 € - 75 cl: 32 €

Bordeaux - Château de la Commanderie

Lalande Pomerol (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot) 37.5 cl: 34 € - 75 cl: 53 €

Bourgogne - Haute Côte de Beaune Domaine Denis Fouquerand (Pinot Noir) *BIO* 75 cl: 60 €

Vallée du Rhône - "Vieille Vignes" Grignan-Les-Adhémar (Syrah, Grenache) 50 cl: 30 € - 75 cl: 40 €

Languedoc - Les Trois Lettres - Les Producteurs Réunis à Cébazan (Cabernet, Syrah) 75 cl 30 €

Languedoc - Longue Route - Les Producteurs Réunis à Cébazan (Pinot Noir) 75 cl 30 €

Languedoc - Lamsoul - IGP Val de Dagne (40% Syrah, 60% Grenache) - 75 cl: 30 €

Argentine - Bodegas Renacer Punto Final (Malbec) 75 cl: 39 €

Italie - Puglia - Duca di Carosino (Primitivo) 75 cl: 30 €

Les bulles:

Crémant d'Alsace Caves de Bennwihr 75 cl: 30 €

Champagne blanc brut Gruët à Buxeuil 75 cl: 60 €