

Les entrées froides (quantité plat: supplément de 50%)

- Le duo de saumon en aumônière 18 €
- Le tartare de thon rouge sur guacamole 20 €
- La ballotine de foie gras maison au confit de poire 20 €
- Le carpaccio de boeuf à l'asiatique 18 €
- L'ardoise « Délices des Ardennes » 12 €
- La trilogie de jambon 15 €

Les entrées chaudes (quantité plat: supplément de 50%)

- Le croustissant du moment 12 €
- Le croustillant de petit Fleury 12 €
- La cassolette d'escargots, beurre d'ail 15 €
- Les cuisses de grenouille Sambre & Meuse 18 €
- Les noix de saint jacques au Crémant d'Alsace 20 €
- La brochette de gambas grillés sauce tartare 20 €

Côté mer et rivières

- La truite de nos rivières, meunière, ardennaise*, aux amandes*18/20* €
- Le dos de cabillaud en croûte de chorizo 30 €
- La sole meunière 30 €
- La dorade royale juste grillée 20 €
- Le filet de sandre à la florentine 20 €
- Les filets de rouget à l'italienne 20 €

Les plats végétariens

- Potage du jour 5 €
- Salade composée 12 €
- Méli mélo de légumes chauds 12 €
- Risotto à l'italienne 20 €

Côté terre

- Le civet de marcassin à l'ancienne 18 €
- La tagliata de boeuf 22 €
- L'Hamburger maison au fromage d'Orval 20 €
- Le tartare de boeuf à préparer par vos soins 18 €
- La ballotine de volaille aux champignons 18 €
- Le coquelet à la Saint Monon 20 €
- La côte de porc de chez Magerotte à l'ardennaise 20 €
- Le filet pur de porc gratiné au Fondant d'Ambly 20 €

Côté grillades

- Le pavé de bœuf BBB *(250 gr) 22 €
- La côte à l'os *(500 gr) 40 €
- La brochette de boeuf *(300 gr) 25 €
- Le Black Angus *(250 gr) 37 €
- Le carré d'agneau 30 €
- La braisade de filet de canette 20 €

*De la Boucherie Magerotte

Supp. sauce maison 3 €

(Champignon, poivre, béarnaise, chèvre, miel)

Les accompagnements disponibles sont: frites, pommes nature ou grillées, croquettes, tagliatelles

Côté brasserie

La planche de charcuteries régionales 16 €

Le nid de poule fermier (petit pain, oeuf, jambon, gratiné) 15 €

Les petets "Orval" (pommes de terres gratinées au fromage) 16 €

La salade César (poulet, parmesan, câprons) 15 €

La frisée aux lardons (lardons, crème, oeuf poché) 16 €

La salade de chèvre chaud 16 €

Boulettes sauce tomate (2 pièces) 15 €

Vol au vent maison 15 €

Le menu des p'tits loups – 10 €

Boulette sauce tomate

Nuggets de poulet maison

Vol au vent

Glace ou mousse chocolat

Le menu du Terroir – 25 €

Le cromeski du moment

Le croustillant de petit fleury d'Ambly

L'ardoise « Délices d'Ardennes »

La truite meunière

Le ½ coquelet à la Saint Monon

Le civet de marcassin

Café ou thé et mignardises

Aucun changement de menu n'est possible

Les desserts:

Le dessert maison du moment - 6 €

La mousse au chocolat - 6 €

La crème brûlée - 6 €

Le moelleux au chocolat - 6 €

La coupe de fraises en saison 8 €

La fraise melba en saison 10 €

Le café glacé 6 €

Le nougat glacé 6 €

La dame blanche 8 €

La brésilienne 8 €

Le banana split 8 €

Le trio de sorbet 8 €

Le trio de fromages 8 €

Les Colonels de la Distillerie de Biercée:

Sorbet citron "Eau de Villée" 8 €

Sorbet poire "Poire Magnac" 8 €

Sorbet cerise "Griotte" 8 €

Sorbet orange "Orangine" 8 €

Sorbet framboise "Framboise" 8 €

Les accompagnements disponibles sont: frites, pommes nature ou grillées, croquettes, tagliatelles