



La Carte

Les entrées

- > Potage du jour, pain et beurre 6 € 
- > Trilogie de jambons 12 €
- > Petit Fleuri et jambon d'Ardenne en cocotte 12 €
- > Cromeski au fromage d'Orval 12 € 
- > Cassolette d'escargots au beurre d'ail 15 €
- > Carpaccio de bœuf à l'italienne 18 €
- > Noix de St Jacques snackées, réduction de Crémant d'Alsace 22 €
- > Cuisses de grenouille Sambre & Meuse 18 €
- > Ris de veau poêlés, champignons, os à moelle 22 €
- > Filet de rouget, tombée de tomates basilic 16 €
- > Terrine de foie gras maison, confit maison, brioche 18 €

(Entrée en quantité plat: supplément de 50 %, accompagnement inclus)



Côté mer & rivière

- > Truite meunière 18 €
- > Truite aux amandes 20 €
- > Truite ardennaise 20 €
- > Filet de sandre au fenouil 22 €
- > Gambas grillés, trio de sauces froides 25 €

Côté grillades

- > Pavé de Black Angus 250 gr 40 €
- > Entrecôte de bœuf Simmental 250 gr 25 €
- > Brochette de bœuf 25 €
- > Magret de canard 25 €
- > Carré d'agneau 30 €
- Supplément sauce maison 3 €
- (Champignons, poivre crème, béarnaise, chèvre)

Côté terre

- > Civet de marcassin à l'ancienne 18 €
- > Hamburger maison 100% pur boeuf au fromage d'Orval 20 €
- > Ballotine de volaille à l'ardennaise 18 €
- > Joutes de porc de la boucherie Magerotte à la St Monon 18 €
- > Côte de porc à l'ancienne de la boucherie Magerotte, sauce ardennaise 20 €
- > Hamburger maison 100 % veggie 20 € 
- > Ravioles de parmesan à la florentine 20 € 

Les accompagnements

- > Frites
- > Croquettes
- > Pommes natures
- > Pommes au four
- > Pâtes

Carte Brasserie

Disponible uniquement le midi, du mardi au samedi.

- Frisée aux lardons 16 €
 - Salade de chèvre chaud 16 €
 - Salade de scampis à l'ail 16 €
 - Petets au fromage d'Orval et saucisson 18 €
 - Tartare de bœuf à préparer par vos soins 18 €
 - Grande planche de produits régionaux à partager pour 2 à 4 personnes 32 €
-

Les menus > page suivante

Les menus

Le menu du Terroir

*** 25 € ***

Cromeski au fromage d'Orval
ou
Petit Fleuri et jambon d'Ardenne en cocotte
ou
La trilogie de jambons

Civet de marcassin à l'ancienne, croquettes
ou
Balottine de volaille à l'ardennaise, croquettes
ou
Truite meunière, frites

Café ou Thé

Le menu Éphémère

*** 35 € ***

Menu différent tous les week-end

Entrée

Plat

Café ou thé

Le Menu des p'tits loups

*** 10 € ***

Maximum 12 ans
Nuggets de poulet maison
ou
Pâtes bolognaise
ou
Hamburger pur bœuf

Glace 2 boules
ou
Mousse au chocolat

Toute modification des
accompagnements des
plats des menus entraînera
des suppléments

La Formule lunch

*** 18 € ***

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

Potage du jour

Plat du jour

Dessert du jour

Plat du jour seul: 12 €

Bon à savoir....

Le temps d'attente dépendra certainement de la diversification de vos choix de plats

La majorité de nos préparations sont faites maison et
souvent "minute": un peu de patience sera parfois la bienvenue

Liste des allergènes en dernière page.