

La Carte

Les entrées

- > Potage du jour, pain et beurre 6 € (V)
- > Trilogie de jambons 12 €
- > Petit Fleuri et jambon d'Ardenne en cocotte 12 €
- > Croleski au fromage d'Orval 12 € (V)
- > Tartelette de petits gris et crème d'ail 15 €
- > Terrine de foie gras maison, confit maison, brioche 18 €
- > Carpaccio de bœuf Wagyu asiatique 25 €
- > Salade de "Baby homard" et légumes croquants 25 €
- > Ris de veau poêlés aux asperges 22 €
 - > Asperges à la flammande 18 €
 - > Asperges sauce mousseline 18 €
 - > Asperges au saumon fumé 20 €

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

Côté mer & rivière

- > Truite meunière 18 €
- > Truite aux amandes 20 €
- > Truite ardennaise 20 €
- > Filet de rouget tombée de tomates basilic 25 €
- > Dorade royale juste grillée, sauce aioli 25 €
- > Gambas grillés, trio de sauces froides 25 €

Côté grillades

- > Pavé de bœuf de nos Ardennes 25 €
 - > Entrecôte de bœuf Holstein 35 €
 - > Filet pur d'Angus Aberdeen 35 €
 - > Picanha de bœuf argentin 35 €
 - > Carré d'agneau 35 €
- (Champignons, poivre crème, béarnaise, Chimichuri, Barbecue)

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 € (V)
- > Ravioles de parmesan, tomate basilic 20 € (V)

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 César au poulet croustillant 16 €
 - Salade de chèvre chaud 16 €
 - Salade de scampis à l'ail 16 €
 - Salade César 100% veggie 16 € (V)
 - Petets au fromage d'Orval et saucisson 18 €
 - Tartare de bœuf à préparer par vos soins 20 €
 - Grande planche de produits régionaux à partager pour 2 à 4 personnes 32 €
-

Les moules (1kg)

De juillet à septembre

- > Natures 18 €
- > Ail & crème 20 €
- > Vin blanc 20 €
- > Ardennaises 20 €
- > Sambre & Meuse 20 €

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 Ephémère

***** 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.