

La Carte

Les entrées

> Potage du jour, pain et beurre 6 € 

> Ardoise du chasseur 12 €

> Cromeski au fromage d'Orval 12 € 

> Chausson de petit fleuri au jambon d'Ardenne 12 €

> Cassolette d'escargots au beurre d'ail 15 €

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

> Saumon fumé sur toast 18 €

> Terrine de foie gras maison 18 €

> Feuilleté de ris de veau, champignons des bois 22 €

> Solette meunière 22 €

> Saint Jacques juste snackées,

réduction de Crémant d'Alsace 22 €



Les fondues

(Minimum deux couverts par fondue)

La Bourguignone 100% bœuf, crudités, trio de sauces froides, frites 25 €/p

La Savoyarde maison, charcuteries, crudités, pain 25 €/p



Côté mer & rivière

> Truite meunière 18 €

> Truite aux amandes 20 €

> Truite ardennaise 20 €

> Filet de rouget, tombée de tomates au basilic 22 €

> Filet de sandre au cresson 22 €

Côté grillades

> Pavé de Black Angus 250 gr 40 €

> Carré d'agneau 30 €

> Magret de canard 25 €

> Brochette de bœuf 25 €

Supplément sauce maison 3 €

(Champignons, poivre crème, béarnaise, chèvre)


Côté terre

> Civet de marcassin à l'ancienne 18 €

> Joes de porc de la boucherie Magerotte à la St Monon 18 €

> Côte de porc à l'ancienne de la boucherie

Magerotte, sauce ardennaise 20 €

> Bûchette de chèvre frais sur lit de ratatouille 18 € 

> Ravioles de parmesan, crème de tartufata 20 € 

> Rognons de veau à la normande 20 €

Les plats d'hiver "faits maison"

> Cassoulet 20 €

> Tartiflette 20 €

> Choucroute garnie 20 €

> Cuisse de lapin "Grand-Mère" 18 €

> Mêlée liégeoise, saucisse de campagne 18 €

Les accompagnements

> Frites

> Croquettes

> Gratin

> Pommes natures ou au four

> Pâtes

Les menus > page suivante

Les menus

Le menu du Terroir

***** 25 € *****

Cromeski au fromage d'Orval
ou
Chausson de petit fleuri au jambon d'Ardenne
ou
L'ardoise du chasseur

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

Café ou Thé

Le menu de Saison

***** 30 € *****

Saumon fumé sur toast
ou
Terrine de foie gras maison

Fondue 100% bœuf, crudités, trio de sauces froides,
frites
ou
Fondue savoyarde maison, charcuteries, crudités,
pain

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

Le menu Ephémère

***** 35 € *****

Menu différent tous les week-end

Entrée

Plat

Café ou thé

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 €

Toute modification des accompagnements des plats des menus entraînera des suppléments

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.