

# 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 €

> Joints 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.