

Menu du Terroir

25.00 €

Le cromeski maison du moment

Ou

L'ardoise de charcuteries régionales

Ou

Le petit fleuri et jambon d'Ardennes, servi chaud

La truite meunière

Ou

La ballotine de volaille à l'ardennaise

Ou

Le civet de marcassin, accompagnement de saison

Café ou thé

Dessert au choix : +5 €

Menu de l'Auberge

35.00 €

Le saumon fumé sur toast

Ou

L'assiette de jambon de pays

Ou

Cassolette de scampis flambés au Pastis

Le filet de sandre au cresson

Ou

Le filet pur de porc gratiné au fromage d'Ambly

Ou

Tagliatta de bœuf à l'italienne

Café ou thé

Dessert au choix : +5 €

Menu coup de cœur

45.00 €

Les noix de Saint Jacques snackées, réduction au Crémant d'Alsace

Ou

La terrine de foie gras maison, brioche et confit maison

Ou

Le feuilleté de ris de veau, crème de champignons

Le magret de canard, sauce framboise

Ou

Le dos de cabillaud, coulis de poivrons et chorizo

Ou

Le pavé de Black Angus, sauce poivre

Café ou thé

Dessert au choix : +5 €

Menu végétarien

25.00 €

Potage du jour

Ou

Le cromeski au fromage d'Orval

Les ravioles de parmesan du moment

Ou

Bûchette de chèvre frais sur ratatouille

Café ou thé

Dessert au choix : +5 €

Pour les p'tits loups

10 €

Hamburger pur boeuf

Ou

Pâtes bolognaise

Ou

Nuggets de poulet maison et frites

Glace deux boules ou mousse au chocolat

Les choix de desserts :

Dame blanche 2 boules
Brésilienne 2 boules
Duo de sorbet
Mousse au chocolat
Moelleux au chocolat (max 20 p)
Tiramisu du moment
Assiette de fromages