

Nos Suggestions Estivales

Les Entrées

Couteaux en Persillade	13,90€
<i>Vin blanc, Ail, Persil</i>	
Sardines "Millésimées" en boîte	13,00€
<i>Pain toasté et Beurre de Baratte demi-sel</i>	
Friture de Petits Poissons	11,90€
<i>Sauce Tartare "maison"</i>	
Cervelle de Veau sur Toast	11,90€
<i>Ail, Persil et Citron</i>	
Croquettes au Fromage d'Orval "maison"	12,90€ 17,90€
<i>Sauce à la Bière d'Orval, petite Salade composée, Citron et Persil frit</i> 2 pièces 3 Pièces	

Les Plats

Salade César	14,50€
<i>Suprême de Volaille jaune, Parmesan, Anchois, Croûtons et Vinaigrette</i>	
Magret de Canard	22,90€
<i>Sauce aux Framboises et PDT Dauphines</i>	
Filet "Américain" préparé	16,90€
<i>Pommes Frites</i>	
Burger de Bœuf à l'Orval	16,90€
<i>Fromage d'Orval et Sauces Américaine et Tartare"maison"</i>	
Foie de Veau aux Echalotes	15,90€
<i>Echalotes confites, Pommes Röstis</i>	
Ombre Chevalier	22,90€
<i>Huile vierge aux Olives Taggiasche, Crème aux Herbes fraîches et PDT Grenailles</i>	
Spare-Ribs au Piment d'Espelette	19,50€
<i>Cuits à Basse-Température, Accompagnement au choix</i>	

Les Moules

(La Moule "Jumbo" en casserole de 1kg, frites à volonté)

Moules Natures (Marinière)	21,90€
Moules Vin Blanc	22,50€
Moules à l'Ail et Crème	23,50€
Moules "Diabolique"	24,90€
<i>Sauce aux Etrilles tomate, Harrissa, Sambal et Piment d'Espelette</i>	

Les Desserts

(Faits Maison)

Dessert Enfants	4,50€
<i>Bonbons, Glace Vanille, Barbe à Papa</i>	
Coupe "Amarena"	7,50€
<i>Glace Vanille, Cerises "Amarena", Meringue "maison" et Chantilly</i>	
Coupe "Fraise-Rhubarbe"	8,50€
<i>Sorbet Fraise, Glace Vanille et Spéculoos, Compote de Rhubarbe à la Cassonade, Coulis de Fraises et Chantilly</i>	
Dessert "Hugo" Tout Chocolat	8,50€
<i>Dôme en Chocolat Noir fourré à la Mousse au Chocolat au Lait et à la Mousse au Chocolat Blanc</i>	
Tartelette aux Framboises	8,50€
<i>Lemon curd, Zestes de Citron vert et Basilic</i>	
Gaufre de Bruxelles	7,50€
<i>Chocolat chaud et Chantilly</i>	
Le Crottin de Chèvre frais de la Ferme des Sureaux	7,50€
<i>Fromage de Chèvre frais et Confiture de Framboises au Thym</i>	
Café Gourmand	8,50€
<i>Assortiment de minis Desserts</i>	

Menu "Terroir": Une entrée - un plat & un dessert @ 30,00€

Streekmenu

Fondus Ardennais (Croquettes Jambon d'Ardenne et Fromage)

Ardense kroketten (Kroketten met Ardense ham en kaas)

ou

Dégustation du Jambon d'Ardenne artisanal "Délice de la Sûre" affiné 20 mois

Schotel met ambachtelijke Ardense ham "Délice de la Sûre" die 20 maanden heeft gerijpt

~~~

#### **Civet de Marcassin à l'Ancienne, servi "en Cocotte", Poire et Airelles**

*Ragout van everjong op ouderwetse wijze "in cocotte", met peren en bosbessen*

*ou*

#### **Truite à l'Ardennaise**

*Forel op Ardense wijze*

~~~

Crème Brûlée à la Vanille "Bourbon" et Poires caramélisées

Crème brûlée met Bourbonvanille en gekaramelliseerde peren

ou

Glace au lait d'Amandes, Coulis de Framboises, Chantilly et Amandes grillées

Ijs met amandelmelk, frambozencoulis, slagroom en gegrilde amandelen

Menu "été": Une entrée - un plat & un dessert @ 37,00€

Couteaux en Persillade

Vin blanc, Ail, Persil

ou

Cervelle de Veau sur Toast

Ail, Persil et Citron

~~~

#### **Magret de Canard**

*Sauce aux Framboises et PDT Dauphines*

*ou*

#### **Omble Chevalier**

*Huile vierge aux Olives Taggiasche, Crème aux Herbes fraîches et PDT Grenailles*

~~~

Café Gourmand

Assortiment de 3 minis desserts accompagné d'un Café ou d'un Thé

ou

Coupe "Fraise-Rhubarbe

Sorbet Fraise, Glace Vanille et Spéculoos, Compote de Rhubarbe à la Cassonade,

Coulis de Fraises et Chantilly