

Nos Suggestions Automnales

Les Entrées

Assiette "Bord de la Lesse".....	11,90€
<i>Ecrevisses, Escargots et Chicons de chez Laura à Redu, Crème à l'ail</i>	
Tarte aux Oignons gratinée au Fromage d'Orval.....	12,00€
<i>Salade composée</i>	
Duo de Terrine et Saucisson de Marcassin "maison"	12,90€
<i>Confiture d'Oignons et Pain toasté</i>	
Croquettes au Fromage d'Orval "maison"	8,90€ 13,90€
<i>Sauce à la Bière d'Orval, Salade composée, Citron et Persil frit</i>	
	1 pièce 2 Pièces
Saint-Jacques.....	15,90€
<i>Snackées à la Plancha et Sauce Crème safranée</i>	
Tartelette de Foies Gras façon "Tatin"	16,90€
<i>Foies Gras poêlé, Pommes caramélisées au Beurre sâlé, Pain d'Epices et Sauce au Calvados</i>	
> !!! + Râpé de Truffe noire !!!.....	+5,00€
Hûîtres creuses.....	13,50€ 18,50€
<i>Fines de Claires N° 3, Vinaigre de Vin rouge aux Echalotes</i>	
	Les 6 Les 9

Les Plats

Salade César.....	14,50€
<i>Suprême de Volaille jaune, Parmesan, Anchois, Croûtons et Vinaigrette</i>	
Burger de Bœuf à l'Orval.....	16,90€
<i>Fromage d'Orval, Oignons, Salade, Tomates, Cornichons et Lard</i>	
Carbonnade de Boeuf à l'Orval.....	17,90€
<i>Salade et Pommes Frites</i>	
Filet de Bar.....	22,90€
<i>Sauce aux Etrilles, Pommes de Terre Grenailles</i>	
Filet de Biche.....	29,50€
<i>Sauce aux Airelles et Vin rouge, Légumes d'Automne et Gratin Dauphinois</i>	

Les Desserts

(Faits Maison)

Dessert Enfants.....	4,50€
<i>Bonbons, Glace Vanille, Barbe à Papa</i>	
Gaufre de Bruxelles.....	7,50€
<i>Chocolat chaud et Chantilly</i>	
Mousse au Chocolat et Crumble de Spéculoos	7,50€
<i>Chocolat noir et Chantilly</i>	
Tartelette aux Pommes et Confiture d'Abricots.....	8,50€
<i>Glace au Lait d'Amandes et Amandes grillées</i>	
Le Fromage du moment > "Bleu d'Adèle"	7,50€
<i>Fromage Bleu au Lait cru de Brebis de la Fromagerie du Gros Chêne à Méan</i>	
Café Gourmand.....	8,50€
<i>Assortiment de minis Desserts</i>	

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

Fondus Ardennais (Croquette Jambon d'Ardenne et Fromage)

Ardense kroket (Kroket 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"

Crème brûlée met Bourbonvanille

ou

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

Ijs met amandelmelk, frambozencoulis, slagroom en gegrilde amandelen

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

Tartelette de Foies Gras façon "Tatin"

Foies Gras poêlé, Pommes caramélisées au Beurre sâlé, Pain d'Epices et Sauce au Calvados

> !!! + Rôpé de Truffe noire !!! + 5,00€

ou

Saint-Jacques

Snackées à la Plancha et Sauce Crème safranée

~ ~ ~

Filet de Biche

Sauce aux Airelles et Vin rouge, Légumes d'Automne et Gratin Dauphinois

ou

Filet de Bar

Sauce au Etrilles, Pommes de Terre Grenailles

~ ~ ~

Café Gourmand

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

ou

Tartelette aux Pommes et Confiture d'Abricots

Glace au Lait d'Amandes et Amandes grillées