

LE FOURNIL

HÔTEL*** • RESTAURANT BISTRONOMIQUE

FERMÉ LUNDI ET MARDI

(Sauf vacances scolaires et jours fériés).

RÉSERVATION SOUHAITÉE

Les additions se font globalement par table.

Toutes les préparations à la carte peuvent contenir des résidus d'allergènes. En cas d'intolérance alimentaire, veuillez prévenir le personnel dès votre prise de commandes.



Repérez facilement nos plats végétariens avec ce logo



GRATUIT

Demandez le code à notre personnel.

APÉRITIFS • APERITIEVEN

• L'Ardeur 5,00 € (Apéritif artisanal à base de fruits des bois)	• Picon 5,50 €
• Vin artisanal de Framboises / Rhubarbe / Mûres ... 5,00 €	• Pineau des Charentes rosé 5,50 €
Cava Brut Méthode Traditionnelle Espagnole	• Pisang 5,50 €
• La bouteille de 75 cl 35,00 €	• Porto rouge /blanc 5,50 €
• La coupe 7,00 €	• Ricard 5,50 €
Champagne « Gruet » Brut	• Safari 5,50 €
• La bouteille de 75 cl 55,00 €	• Suze 5,50 €
• La bouteille de 37,5 cl 35,00 €	• Vodka « Smirnoff » 6,00 €
• La coupe 10,00 €	
• Bacardi 5,50 €	
• Batida 5,50 €	
• Campari 5,50 €	
• Gin Gordon's 5,50 €	
• Havana Club 7 ans 8,00 €	
• Kir (Crème de cassis, vin blanc) 6,00 €	
• Kir Royal (Crème de cassis, Champagne « Gruet ») .. 12,00 €	
• Martini rouge /blanc 5,50 €	

WHISKIES

• J&B 6,00 €
• Johnnie Walker Red Label 6,50 €
• Jack Daniel's 7,00 €
• Jameson (Irlandais) 8,00 €
• Lagavuline 16 ans 12,00 €

MOCKTAILS

(sans alcool - alcohol vrij)

• Funny Pisang orange 6,00 €
• Mojito Schweppes 6,00 €
• Pink Tonic Schweppes 6,00 €

Accompagnements pour apéritifs Coca/Eau/Tonic/Soda/Jus de fruits/Vin/Bière/etc..... **+2,50 €**

COCKTAILS, GIN & TONIC • COCKTAILS, GIN & TONIC

SCHWEPPE'S PREMIUM MIXER

TONIC ORIGINAL

• Biercée Gin Less Is More 10,00 €
• Hendrick's Gin 12,00 €

TONIC PINK PEPPER

• Bombay Sapphire Gin 12,00 €

TONIC ORANGE BLOSSOM & LAVENDER

• Monkey 47 Gin 12,50 €
• Fleur de Han Gin 13,50 €

COCKTAILS

• Apérol Spritz 9,00 € Apérol, Prosecco Brut, Eau pétillante
• Cuba Libre 9,00 € Bacardi, Coca-Cola, Citron vert
• Mojito 9,50 € Bacardi, Sucre de Canne, Menthe, Citron vert



EXPERTS IN MIXING



EAUX, SOFTS, JUS DE FRUITS ET BOISSONS LACTÉES

WATER, FRISDRANKEN, VRUCHTENSAPPEN EN MELKDRANKEN

Eau pure filtrée

« BlueWild » by Seliac®

(Plate / Légèrement pétillante)

• Bout. de 70 cl 5,00 €

Une gourde achetée =
un arbre planté
dans nos Ardennes.

www.blue-wild.com



En partenariat avec la société « Seliac® », nous avons décidé d'agir pour l'écologie en vous proposant de l'eau pure grâce à une fontaine à eau équipée d'un système de filtration. Ceci permet de diminuer la consommation de plastique et l'empreinte carbone. De plus, nous vous proposons également des gourdes isolantes « Runbött® » au prix de 25,00 €. Conservez votre boisson froide 24 heures et votre boisson chaude 7 heures.



• Eaux minérales naturelles de SPA (Plate «SPA Reine» / Pétillante «SPA Intense»)

• Bout. de 20 cl 3,00 € • Bout. de 50 cl 5,00 €

- Coca-Cola regular / zero 3,00 €
- Sprite 3,00 €
- Fanta orange 3,00 €
- Lipton Ice Tea Regular/Pêche/Green 3,00 €
- Schweppes tonic / agrum' 3,00 €
- Gini / Canada Dry 3,30 €
- Jus - Orange / Tomate / Pomme / Ananas / Pamplemousse / Pomme & cerise 3,30 €
- Jus d'orange pressée nature 6,00 €
- Cécémel 3,00 €
- Lait froid 3,00 €

BOISSONS CHAUDES • WARME DRANKEN

• Choc-O-Lait 4,50 €

Un bâtonnet en bois, recouvert à son extrémité d'un morceau de véritable chocolat belge, qui fond rapidement dans une tasse de lait chaud

- Espresso 3,00 €
- Espresso décaféiné 3,20 €
- Petit espresso 3,00 €
- Petit espresso décaféiné 3,20 €
- Double espresso 4,00 €

- Cappuccino (Espresso et mousse de lait) 3,50 €
- Cappuccino décaféiné 3,70 €
- Café Viennois (Espresso et chantilly) 3,50 €
- Café Viennois décaféiné 3,70 €
- Cécémel chaud 3,00 €
- Cécémel chaud chantilly 3,50 €
- Lait russe (Espresso et lait chaud velouté) 3,50 €
- Lait russe décaféiné 3,70 €
- Lait chaud 3,00 €
- Thé menthe fraîche 5,00 €

THÉS • THEE



MAISON DE THÉ BELGE

Thés verts • Thés noirs • Rooibos • Infusions



THÉS VERTS 4,00 € THÉS NOIRS 4,00 € INFUSIONS DE FRUITS 4,00 €

• Vert jasmin

Thé vert parfumé au Jasmin.

Laissez-vous emporter par ce mélange savoureux où les feuilles de jasmin blanc s'allient au thé vert pour vous offrir un classique indémodable.

• Oasis du désert - BIO

Thé vert parfumé à la menthe.

Le mélange idéal pour réaliser un thé à la menthe. Avec un authentique Gunpowder, réputé pour sa fraîcheur et ses vertus désaltérantes.

• Green zest - BIO

Thé vert parfumé au citron, citronnelle, maté.

Un thé vert acidulé idéal pour dynamiser votre organisme grâce au maté et au citron.

• Sencha - BIO

Thé vert

Un Sencha de Chine, aux longues feuilles, doux et légèrement tannique. Séché à la vapeur selon la méthode traditionnelle japonaise.

• Liberthé

Thé vert parfumé aux pétales de rose et de bleuet

Laissez vos pensées s'élever en savourant ce délicieux et subtil mélange de rose et de bleuet relevé d'une note légèrement fruitée. Profitez d'un sentiment de légèreté et de liberté.

• Earl grey supérieur

Thé noir parfumé.

Le thé noir s'allie à la bergamote pour créer un earl grey supérieur, sublimé d'une note de fleur d'oranger.

• Darjeeling first flush

Thé noir nature.

Issu d'une cueillette de printemps riche en bourgeons, ce thé d'origine au léger goût de noisette développe des saveurs très aromatiques.

• La lampe merveilleuse

Thé noir parfumé à la rose, orange, cerise et jasmin.

Laissez-vous emmener au cœur des 1001 nuits avec ce mélange qui enchantera vos papilles. Vous cherchez un équilibre entre thé noir fruité et fleuri? Votre vœu est exaucé.

ROOIBOS 4,00 €

• Orange royale

Rooibos à l'orange, tulsi et fleur d'oranger.

Une infusion à la fois tonique et douce aux parfums d'agrumes et de basilic, pour un rooibos tout en subtilité et en fraîcheur.

• Étoiles filantes

Rooibos parfumé à la vanille et à la cannelle.

Le jasmin et l'anis étoilé font de ce rooibos sud-africain un mélange féérique où les notes de vanille et de cannelle évoquent délicieusement le caramel. Une gourmandise zéro calorie.

• Le panier de grand-maman

Infusion avec hibiscus, fraise, mûre et framboise.

Ce mélange fruité cache un petit goût de nostalgie. Avec ses parfums doux et familiers, il nous rappelle la confiture de grand-maman.

• Tisane tropicale

Tisane parfumée à l'ananas, pêche, mangue et fruit de la passion.

Un mélange savoureux qui vous fera voyager grâce à ses notes exotiques. Il suffit de fermer les yeux et de déguster pleinement ce moment d'évasion.

INFUSIONS DE PLANTES 4,00 €

• Lady dodo

Infusion au tilleul, fenouil, fleur d'oranger et camomille

Idéal en fin de repas, savourez ce délicieux mélange aux vertus digestives et relaxantes.

• Silhouette

Infusion de maté vert à la menthe, zeste de citron, verveine des Indes.

Profitez des bienfaits du maté avec cette infusion rafraîchissante au goût de menthe et de citron.

BIÈRES AU FÛT • BIEREN VAN HET VAT

- Bofferding 25 cl ... 4,8° **3,00 €** • Bofferding 50 cl ... 4,8° **5,00 €**
- **Lupulus Triple blonde** 33 cl 8,5° **5,00 €**
Blonde forte, sèche et rafraîchissante. Des arômes agrumes et herbacés. Très facile à boire. Caractère typé Lupulus.

BIÈRES EN BOUTEILLE • BIEREN UIT DE FLES

BIERES LOCALES

BRASSERIE LUPULUS À GOUVY

- **Lupulus Fructus** .. 33cl .. 4,2° **5,00 €**
L'assemblage de jus de framboise et de cerise griotte sur base de la Lupulus blanche confère à la Fructus ce délicieux goût fruité et cette couleur rouge vif. Entre acidité et sucre, un must dans les fruitées.

- **Lupulus Hopéra** .. 33 cl 6° **5,50 €**
Une robe ambrée et légèrement trouble, un nez puissant avec une large palette aromatique houblonnée, une bière sèche à l'amertume prononcée mais contrôlée.

BRASSERIE SAINT-MONON À AMBLY - NASSOGNE

- **Brune** 33 cl .. 7,5° **4,00 €**
Goût profond de malt chocolat, bon équilibre entre l'amertume et le moelleux, arrière-goût d'arômes de fruit sec.

- **Ambrée au miel** 33 cl 8° **4,50 €**
Équilibre de douceur moelleuse bien soutenue par l'amertume du houblon, le miel donne une saveur bien spécifique.

- **Mix-Hop** 33 cl .. 6,5° **4,50 €**
Cinq houblons, pas un de plus pour cette bière qui titre autant que l'ambrée. Robe cuivrée avec des notes forcément végétales de houblon au nez. En bouche, on retrouve une bière plus que correcte mais qui n'étonne pas. Tant mieux, car elle remplit pleinement son office, avec des pointes fruitées (le citron, le tанин du raisin) et une astringence bienvenue. Parfait pour conclure, ou commencer, la dégustation!

- **Blanche « La belle Famenne »** 33 cl .. 5,9° **4,50 €**
Entre une blanche qui, dès le premier regard, vous flatte le nez avec ses arômes fruités, et une blonde légère, ensoleillée, qui vous drapera l'esprit dans sa robe voilée. Délicatement voluptueuse, elle doit son goût subtil au froment du Gerny.

BRASSERIE DE LA LESSE À ÉPRAVE

- **La Chinette blonde** 33 cl .. 6° **4,50 €**
La Chinette est une bière blonde dorée, très légèrement amère avec un nez fruité d'agrumes. **BIO**

- **La Rouge Croix** .. 33 cl .. 7,5° **5,00 €**
Bière brun-acajou au goût rond et délicatement épicé, brassée avec des malts caramel qui lui donnent un doux moelleux en bouche. **BIO**

BRASSERIE DES TCHÊTS À NEUVILLERS - LIBRAMONT

- **La Chatte blonde** 33 cl 6° **5,00 €**
Cette bière pleine de caractère est non filtrée et non pasteurisée afin d'en assurer toute sa saveur. Ses arômes floraux et subtils sont agréablement soutenus par une amertume bien présente, issue de houblons soigneusement sélectionnés.

BRASSERIE MINNE À BAILLONVILLE

- **Ardenne Stout** 33 cl 8° **6,50 €**
L'Ardenne Stout est une bière à base de Malt Pale Ale et de malt d'épeautre Grillé avec un peu de malt ambré. L'utilisation de ces ingrédients procure à la bière une belle souplesse de dégustation. C'est donc une bière très équilibrée aux saveurs fortes et intenses.

BRASSERIE D'ACHOUFFE À ACHOUFFE - WIBRIN

- **Chouffe Blonde** .. 33 cl 8° **5,00 €**
Bière blonde, forte, fruitée, épicée, légèrement houblonnée, au goût évolutif

- Carlsberg 25 cl ... 5,5° **3,50 €**
- Duvel 33 cl ... 8,5° **5,00 €**
- Mort Subite Gueuze
Classique 25 cl ... 4,5° **3,50 €**
Bouchonnée 37,5 cl ... 4,5° **5,50 €**
- Mort Subite Kriek 25 cl ... 4,3° **3,50 €**
- Tripel Karmeliet 33 cl 8° **5,00 €**

TRAPPISTES

- **Orval jeune** Moins de 6 mois de Cave
< 6 mois 33cl ... 6,2° **5,00 €**
- **Orval vieux** Minimum 6 mois de Cave
> 1 an 33cl ... 6,2° **6,00 €**
> 2 ans 33cl ... 6,2° **7,00 €**
> 3 ans 33cl ... 6,2° **8,00 €**
> 4 ans 33cl ... 6,2° **9,00 €**



- Rochefort Triple 33cl .. 8,1° **5,00 €**
- Rochefort 8 33cl .. 9,2° **5,50 €**
- Rochefort 10 33cl .. 11,3° **6,50 €**
- Chimay Rouge 33cl 7° **4,50 €**
- Chimay Blanche 33cl 8° **5,00 €**
- Chimay Bleue 33cl 9° **5,50 €**
- Chimay Verte 150 33cl ... 10° **5,50 €**
- Westmalle Triple 33cl ... 9,5° **5,50 €**
- Trappe Puur **BIO** 33cl ... 4,5° **4,00 €**
- Zundert brune 33cl .. 10,0° **6,50 €**

BIÈRE SANS ALCOOL

- Clausthaler blonde ... 33 cl 0° **3,00 €**

EN-CAS • SNACKS

- **La planche apéritive** **12,00 €**
Fromage d'Orval - saucisson - jambon d'Ardenne « Délice de la Sûre »

- **Portion de fromage d'Orval** **BIO** **5,00 €**
- **Chips paprika ou sel** **2,00 €**
- **Portion de copeaux de jambon** **6,00 €**
Jambon d'Ardenne « Délice de la Sûre »

PLANCHES À PARTAGER OU PAS • PLANKEN OM TE DELEN OF NIET *

• La Planche de Charcuteries & Salaisons du Terroir 19,00 €

Assortiment de 5 variétés de la Boucherie « Lefèbvre » à Wellin et le Jambon « Délice de la Sûre » de chez Hartman à Vaux-sur-Sûre

• La Planche Mixte « Réseau Paysan » & Boucherie « Lefèbvre » 21,00 €

Assortiment de Charcuteries, Salaisons de la Boucherie « Lefèbvre » à Wellin & Fromages de la Coopérative « Réseau Paysan » de la Province de Luxembourg



Coopérative
RÉSEAU PAYSAN
www.reseau-paysan.be

Réseau Paysan est une coopérative facilitant la distribution des produits de plus de 90 producteurs et artisans de la province de Luxembourg vers des restaurants et points de vente indépendants et hors grande distribution. La coopérative coordonne aussi un magasin de producteurs à Libramont.

ENTRÉES • VOORGERECHTEN *

• Croquettes au Fromage d'Orval artisanales 1 pièce - 10,00 € / 2 pièces - 17,50 €

Jambon de la Sûre, Réduction à l'Orval et Mesclun

• Croquettes de Crevettes grises artisanales 1 pièce - 11,00 € / 2 pièces - 18,50 €

Tartare de Tomates, Condiments Herbes et Citron, Mesclun

• Tartelette de Légumes de Saison en Textures et Chèvre frais de la « Ferme des Sureaux » à Maissin 16,00 €

Tomates, Poivrons, Aubergines, Artichauts, Olives Taggiasche

• Ceviche de Thon rouge 20,00 €

Mangue, Piquillo, Coriandre, Basilic Thaï, Gingembre, Combava, Dashi Mirin, Sésame

• Œuf à 63° de la « Ferme des Pételles » à Anloy 22,00 €

« Fleur de Wagyu », Salaison de « WagyuBel », Foie gras, Truffe d'Été, Chou-Fleur

• Homard, Emulsion Armoricaïne 24,00 €

Fenouil, Safran « SAFRANLOY », Tuile de Pain, Rouille

SALADES • SALADES *

• Salade Cromesqui & Feuilleté de Chèvre de la « Ferme des Sureaux » à Maissin 19,00 €

Jambon de la Sûre, Compotée de Figs, Miel du « Rucher Anselme » à Redu, Eclats de Nougatine, Mesclun

• Pokebowl de Crevettes roses marinées aux Aromates 22,50 €

Algues Wakamé, Trio de Fusilli d'Epeautre Bio « Réseau Paysan », Vinaigrette Cocktail, Crudités, Sésame noir

• Pokebowl « Tâche noire de Rouge de la Famenne » marinée aux Condiments Thaï 24,00 €

Coriandre, Basilic Thaï, Sésame, Crudités, Vermicelle de Riz, Cacahuètes

PLATS ENFANTS • KINDERGERECHTEN

• Suprême de « Coucou de Malines » de « l'Élevage des Beaux Chênes » à Noirefontaine 12,50 €

Légumes, Frites

• Poisson du Moment 12,50 €

Légumes, Frites

• Burger de Bœuf « Simmental » (+/- 100g) 13,90 €

Légumes, Frites

* Servies avec pain et beurre

Suppléments : Frites « maison » à la Graisse de Bœuf, Croquettes, PDT Grenailles, Salade composée, Légumes chauds +3,00 €

Supplément Mayonnaise « maison » ou ketchup +2,00 €

PLATS

- **Tartare de Bœuf « Rouge de la Famenne » *** **24,00 €**
Jaune d'œuf de la « Ferme des Pételles » à Anloy, Câpres, Cornichons, Oignons rouges, Sauce Worcestershire, Mayonnaise, Ketchup, Salade
- **« Short Ribs » de Bœuf « Angus » de la Boucherie « Lefèbvre » à Wellin (+/- 450g) *** **30,00 €**
Mariné aux Epices, Gingembre, Miel et cuit en Basse T°, Sauce BBQ au Jack Daniel's, Colslaw
- **Porcelet Fermier « Duroc d'Olive » de la Boucherie « Lefèbvre » à Wellin** **31,00 €**
Porc de l'Élevage Grégoire Baert à Celles-Houyet mariné aux Epices et Herbes cuit en Basse T°, Jus corsé Echalote & Sauge, Shiitake, Artichauts, PDT Sarladaises
- **Ballottine de « Coucou de Malines » aux Cèpes, Foie gras & Ris de Veau** **35,00 €**
Coucou de « L'Élevage des Beaux Chênes » à Noirefontaine, Sauce aux Cèpes à la Saint-Monon brune, Chou, Ecrasé de PDT à la Truffe

POISSONS

- **Truite de La « Pisciculture de la Gernelle » à Corbion *** **21,00 €**
Fenouil, Aneth, Tomates, Bière Blanche de Famenne, Crème, Légumes
- **Tataki de Thon rouge *** **28,00 €**
Sauce Teriyaki, Sésame, Wasabi, Crudités
- **Filet de Tacaud, Emulsion de Moules de Corde à la Saint-Monon blanche** **29,00 €**
Chorizo, Fèves des Marais, Riz rouge de Camargue
- **Sole (+/- 300g) *** **Prix du Jour**
Simplement Meunière, Légumes

BŒUF *

GRILLÉ AU VAPO-GRILL® • GEGRILD NAAR VAPO-GRILL®

VAPO-GRILL® Ce grill combine plusieurs avantages : Cuisson des grillades directement sur les résistances, évitant de cuire et de recuire le gras. Les grillades gardent leur goût et leur poids sans se dessécher. Grâce à l'effet « VAPO », les grillades sont moelleuses et savoureuse.

Coopérative EN DIRECT DE MON ÉLEVAGE

www.endirectdemonelevage.be

Réunis en coopérative, des agriculteurs vous proposent de la viande de bœuf de qualité produite dans des fermes familiales et respectueuses de l'environnement.



- **Burger de Bœuf « Wagyu » de l'Élevage « WagyuBel » à Marbehan** **25,00 €**
Bun aux Sésame noir de la Boulangerie « Millefeuille » à Redu, Comté de la « Bergerie d'Acremont », Oignons rouges, Mayonnaise à la Truffe, Confit d'Oignons rouges, Tomate confite, Oignons frits, Coulis de Balsamique, Mâche, Salade
- **Entrecôte « Rib Eye Aberdeen Black Angus » (+/- 300g)** **29,90 €**
Uniquement Bleu ou Saignant
- **Filet Pur de « Limousine » (+/- 250g)** **30,90 €**
Uniquement Bleu ou Saignant (De la Coopérative « En direct de mon élevage »)

- Sauces « maison » au choix : • Béarnaise, Poivre vert **+3,00 €**
- Aux Cèpes **+5,00 €**

VÉGÉTARIEN *

- **Burger « Veggie »** **19,50 €**
Bun aux Céréales de la Boulangerie « Millefeuille » à Redu, Soja, Tartare de Tomate, Crudités, Chèvre frais, Salade
- **Pokebowl « Veggie »** **18,00 €**
Effiloché Végétarien au Soja, Trio de Fusilli d'Epeautre Bio « Réseau Paysan », Tomates séchées, Olives Taggiasche, Crudités, Pignons de Pin

* Accompagnements au choix: Frites « maison » à la Graisse de Bœuf, Croquettes, PDT Grenailles, Salade composée, Légumes chauds

Supplément Mayonnaise « maison » ou ketchup **+2,00 €**

MENU BISTRONOMIQUE

MISES EN BOUCHE
UNE ENTRÉE, UN PLAT & UN DESSERT

45,00 €

Œufs à 63° de la « Ferme des Pételles » à Anloy

Fleur de « Wagyu », Salaison de « WagyuBel »,
Foie gras, Truffe d'Été, Chou-Fleur

OU

Ceviche de Thon rouge

Mangue, Piquillo, Coriandre, Basilic Thaï,
Gingembre, Combava, Dashi Mirin, Sésame

**Ballottine de « Coucou de Malines » aux Cèpes,
Foie gras & Ris de Veau**

Coucou de « L'Élevage des Beaux Chênes » à Noirefontaine,
Sauce aux Cèpes à la Saint-Monon brune,
Chou, Ecrasé de PDT à la Truffe

OU

**Filet de Tacaud, Emulsion de Moules de Corde
à la Saint-Monon blanche**

Chorizo, Fèves des Marais, Riz rouge de Camargue

Tartelette Framboises & Myrtilles

Crème Chiboust, Mascarpone, Sorbet Framboise, Popcorn

OU

Coupe Noix de Pécan & Brookie

Noix de Pécan caramélisée,
Crème Caramel Beurre salé, Tuiles Chocolat

OU

Assortiment de Fromages de nos Régions

Toast Dattes & Noix de la Boulangerie « Millefeuille » à Redu,
Raisins, Fruits secs, Noix, Sirop de liège

(SUPPLÉMENT DE 3€)

DESSERTS • NAGERECHTEN

À partir de 15h00 - Vanaf 15u00

- ♥ • **Crêpe flambée** **10,00 €**
Glace Vanille, flambée à la Poire & Cognac
- **Crêpe « maison »** **7,50 €**
Glace Vanille, Chocolat chaud « maison » et Chantilly
- **Crêpe au Sucre** **5,00 €**
- **Crêpe à la Cassonade** **5,00 €**
- **Crêpe à la Confiture de Framboises « maison »** **5,50 €**
- **Crêpe au Chocolat chaud « maison »** **5,50 €**
- **Tarte tiède aux Pommes** **7,00 €**
- **Tarte tiède aux Pommes flambée** **10,00 €**
Glace Vanille, flambée au Calvados
- **Dame Blanche** **9,00 €**
Glace Vanille, Chocolat chaud « maison » et Chantilly
- **Brésilienne** **9,00 €**
Glace Vanille & Moka, Caramel, Brésilienne et Chantilly
- **Café glacé** **9,00 €**
Glace Moka, Café et Chantilly
- **Duo de Sorbets** **8,00 €**
Citron & Framboise
- **Sorbet Colonel** **10,00 €**
2 Boules de Sorbet Citron & Vodka
- **Coupe Enfant** Boule - **2,50 €**
Parfums aux Choix : Vanille, Chocolat, Moka, Fraise, Lait d'Amandes, Spéculoos
- Supplément chocolat chaud « maison » ou chantilly « maison » **+2,00 €**

DESSERTS « MAISON » EN SUGGESTIONS - Uniquement de 12H00 à 15H00 et de 18H30 à 22H00

- ♥ • **Crème brûlée** **8,00 €**
- **Moelleux au Chocolat** **10,00 €**
Glace Vanille
- **Pain perdu « Millefeuille »** **12,00 €**
Glace Vanille, Pommes, Crumble Amandes torréfiées, Caramel Beurre salé
- **Tartelette Framboises & Myrtilles** **12,00 €**
Crème Chiboust, Mascarpone, Sorbet Framboise, Popcorn
- **Sphère Chocolat, Panacotta Chocolat « Inaya 65% »** **12,00 €**
Crumble Choco, Glace Lait d'Amandes, Tuile Choco
- **Café Gourmand** **15,00 €**
3 mini Desserts accompagnés d'un Café ou d'un Thé
- **Coupe Chocolat & Framboise** **12,00 €**
Glace Chocolat, Sorbet Framboise, Framboises, Crème battue, Coulis, Copeaux de Chocolat
- **Coupe Myrtilles** **12,00 €**
Myrtilles, compotée Myrtilles, Crumble, Glace Lait d'Amandes, Crème Chiboust, Coulis Myrtilles
- **Coupe Noix de Pécan & Brookie** **12,00 €**
Noix de Pécan caramélisée, Crème Caramel Beurre salé, Tuiles Chocolat
- **Sabayon « Café Ardennais »** **12,00 €**
Accompagné d'une Boule de Glace Café
- **Assortiment de Fromages de nos Régions** **15,00 €**
Toast Dattes & Noix de la Boulangerie « Millefeuille » à Redu, Raisins, Fruits secs, Noix, Sirop de liège

Les Glaces et Sorbets « maison » sont tournés minute au Pacojet®

BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES • WARME ALCOHOLISCHE DRANKEN

- ♥ • **Café Ardennais flambé 30°** (2 personnes) **12,00 €**
- **Chouffe Coffee 25°** **7,00 €**
(Liqueur à base d'Esprit d'Achouffe, avec adjonction d'alcool de blé, d'extraits de café 100% naturels et d'un filet généreux de Mc Chouffe)
- **Irish Coffee** **10,00 €**
(Whisky irlandais Jameson, sirop de sucre de canne, espresso et crème fraîche battue)
- **French Coffee** (Grand-Marnier, espresso et chantilly) ... **7,50 €**
- **Italian Coffee** (Amaretto, espresso et chantilly) **7,50 €**
- **Vin chaud** **6,00 €**

DIGESTIFS • DIGESTIEF

ALCOOLS • ALCOHOLISCHE DRANKEN

Eaux de vie artisanales

- Framboise **7,00 €**
- Poire **7,00 €**
- Mirabelle **7,00 €**

WHISKIES

- J&B **6,00 €**
- Johnnie Walker Red Label **6,50 €**
- Jack Daniel's **7,00 €**
- Jameson (Irlandais) ... **8,00 €**
- Lagavuline 16 ans **12,00 €**

- Calvados **6,00 €**
- Calvados XO 12 ans **13,00 €**
- Cognac **6,00 €**
- Cognac XO **14,00 €**
- Genièvre **5,00 €**
- Grappa **6,00 €**
- Vodka « Smirnoff » **6,00 €**

RHUMS

- Havana Club 7 ans (Cuba) ... **8,00 €**
- Don Papa 7 ans (Philippines) **8,50 €**
- Diplomático « Reserva Exclusiva » 12 ans (Venezuela) **9,00 €**
- Centenario « Fundacion » 20 ans (Costa Rica) **11,00 €**
- Zacapa « Sistema Solera » 23 (Guatemala) **13,00 €**

LIQUEURS • LIKEUREN

• Liqueur de Poire & Cognac artisanale ... **7,00 €**

- Amaretto **6,00 €**
- Baileys **6,00 €**
- Cointreau **7,00 €**
- Eau de Villée **7,00 €**
- Grand-Marnier **7,00 €**
- Limoncello **6,00 €**
- Mandarine Napoléon ... **7,00 €**

DESSERTS • NAGERECHTEN

- À partir de 15h00 • Vanaf 15u00
- ♥ **Crêpe flambée** **10,00 €**
Glace Vanille, flambée à la Poire & Cognac
 - **Crêpe « maison »** **7,50 €**
Glace Vanille, Chocolat chaud « maison » et Chantilly
 - **Crêpe au Sucre** **5,00 €**
 - **Crêpe à la Cassonade** **5,00 €**
 - **Crêpe à la Confiture de Framboises « maison »** **5,50 €**
 - **Crêpe au Chocolat chaud « maison »** **5,50 €**
 - **Tarte tiède aux Pommes** **7,00 €**
 - **Tarte tiède aux Pommes flambée** **10,00 €**
Glace Vanille, flambée au Calvados

- **Dame Blanche** **9,00 €**
Glace Vanille, Chocolat chaud « maison » et Chantilly
- **Brésilienne** **9,00 €**
Glace Vanille & Moka, Caramel, Brésilienne et Chantilly
- **Café glacé** **9,00 €**
Glace Moka, Café et Chantilly
- **Duo de Sorbets** **8,00 €**
Citron & Framboise
- **Sorbet Colonel** **10,00 €**
2 Boules de Sorbet Citron & Vodka
- **Coupe Enfant** Boule - **2,50 €**
Parfums aux Choix : Vanille, Chocolat, Moka, Fraise, Lait d'Amandes, Spéculoos

Supplément chocolat chaud « maison » ou chantilly « maison » **+2,00 €**

DESSERTS «MAISON» EN SUGGESTIONS - Uniquement de 12H00 à 15H00 et de 18H30 à 22H00

- **Crème brûlée** **8,00 €**
- **Moelleux au Chocolat** **10,00 €**
Glace Vanille
- **Pain perdu « Millefeuille »** **12,00 €**
Glace Vanille, Pommes, Crumble Amandes torréfiées, Caramel Beurre salé
- **Tartelette Framboises & Myrtilles** **12,00 €**
Crème Chiboust, Mascarpone, Sorbet Framboise, Popcorn
- **Sphère Chocolat, Panacotta Chocolat « Inaya 65% »** **12,00 €**
Crumble Choco, Glace Lait d'Amandes, Tuile Choco
- **Café Gourmand** **15,00 €**
3 mini Desserts accompagnés d'un Café ou d'un Thé
- **Coupe Chocolat & Framboise** **12,00 €**
Glace Chocolat, Sorbet Framboise, Framboises, Crème battue, Coulis, Copeaux de Chocolat
- **Coupe Myrtilles** **12,00 €**
Myrtilles, compotée Myrtilles, Crumble, Glace Lait d'Amandes, Crème Chiboust, Coulis Myrtilles
- **Coupe Noix de Pécan & Brookie** **12,00 €**
Noix de Pécan caramélisée, Crème Caramel Beurre salé, Tuiles Chocolat
- **Sabayon « Café Ardennais »** **12,00 €**
Accompagné d'une Boule de Glace Café
- **Assortiment de Fromages de nos Régions** **15,00 €**
Toast Dattes & Noix de la Boulangerie « Millefeuille » à Redu, Raisins, Fruits secs, Noix, Sirop de liège

Les Glaces et Sorbets « maison » sont tournés minute au Pacojet®

BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES • WARME ALCOHOLISCHE DRANKEN

Café Ardennais flambé 30° (2 pers.) **12,00 €**

- **Chouffe Coffee 25°** **7,00 €**
(Liqueur à base d'Esprit d'Achouffe, avec adjonction d'alcool de blé, d'extraits de café 100% naturels et d'un filet généreux de Mc Chouffe)

- **Irish Coffee** **10,00 €**
(Whisky irlandais Jameson, sirop de sucre de canne, espresso et crème fraîche battue)
- **French Coffee** **7,50 €**
(Grand-Marnier, espresso et chantilly)
- **Italian Coffee (Amaretto, espresso et chantilly)** **7,50 €**
- **Vin chaud** **6,00 €**

DIGESTIFS • DIGESTIEF

ALCOOLS • ALCOHOLISCHE DRANKEN

Eaux de vie artisanales

- Framboise **7,00 €**
- Poire **7,00 €**
- Mirabelle **7,00 €**

WHISKIES

- J&B **6,00 €**
- Johnnie Walker Red Label **6,50 €**
- Jack Daniel's **7,00 €**
- Jameson (Irlandais) **8,00 €**
- Lagavuline 16 ans **12,00 €**

- Calvados **6,00 €**
- Calvados XO 12 ans **13,00 €**
- Cognac **6,00 €**
- Cognac XO **14,00 €**
- Genièvre **5,00 €**
- Grappa **6,00 €**
- Vodka « Smirnoff » **6,00 €**

RHUMS

- Havana Club 7 ans (Cuba) **8,00 €**
- Don Papa 7 ans (Philippines) **8,50 €**
- Diplomático « Reserva Exclusiva » 12 ans (Venezuela) **9,00 €**
- Centenario « Fundacion » 20 ans (Costa Rica) **11,00 €**
- Zacapa « Sistema Solera » 23 (Guatemala) **13,00 €**

LIQUEURS • LIKEUREN

♥ **Liqueur de Poire & Cognac artisanale** **7,00 €**

- Amaretto **6,00 €**

- Baileys **6,00 €**
- Cointreau **7,00 €**
- Eau de Villée **7,00 €**
- Grand-Marnier **7,00 €**
- Limoncello **6,00 €**
- Mandarine Napoléon **7,00 €**