

# Les Mignéés

## Taverne – Restaurant - Hôtel

### Entrées

**Nos huîtres** (Sauf juin, juillet, août)

6 pc – 12,00€

9 pc – 17,00€

12 pc – 22,00€

#### **Le toast de chèvre frais d'Ozo tiède**

Aromatisé à l'huile de colza thym – marjolaine

10,00€

#### **Les véritables croquettes au fromage d'Orval**

« Les Mignéés, ambassadeur de l'Abbaye d'Orval »

10,50€

#### **Minis camemberts**

Chips de lard, brunoise de pommes et radis

11,90€

#### **Anchois entiers frits**

Tartare maison, salade fraîche

11,90€

#### **Carpaccio de bœuf aux copeaux de « Vi Cinsy »**

Vinaigre balsamique, huile de colza thym – marjolaine

Pesto vert, pignon de pain et roquette

13,50

#### **Salade d'escargots « petits gris de Warnant »**

A l'Ardennaise

13,60€

#### **Os à moelle cuit au four**

Fleur de sel et son bouillon

13,60€

#### **Scampis**

Crème tomatée au piment oiseau

14,90€

#### **Escalope de foie gras poêlé**

Rondelles de pommes caramélisées, coulis de fruits rouges

15,90€

### Pâtes

#### **Capellini bolognaise**

11,00€

#### **Penne aux quatre fromages**

11,00€

#### **Penne aux légumes**

11,00€

#### **Tagliatelles aux scampis façon du chef**

16,50€

# Les Mignéés

## Taverne – Restaurant - Hôtel

### Plats

<b>Les boulettes porc et bœuf</b> Sauce tomate maison, frites et salade	12,50€
<b>Hamburger de volaille au fromage d'orval</b> Sauce tartare maison, potatoes	14,90€
<b>Escalope de porc panée</b> Sauce au yaourt frais, concombres et herbes Taboulé aux petits légumes	15,90€
<b>Rognons de veau</b> Déglaçés au péquet, sauce tomate, purée aux herbes fraîches	19,90€
<b>Le jambonneau de la Ferme Magerotte grillé</b> Sauce Blackwell flambée au whisky, salade et croquettes	17,90€
<b>Le magret de canard de Floumont</b> Sauce pommes et calvados Gratin de pommes de terre et légumes	20,50€
<b>Le steak « Blanc Bleu Belge »</b> Beurre au poivre noir et gros sel, frites et salade	17,50€
<b>L'entrecôte du moment</b> Beurre au poivre noir et gros sel, frites et salade	25,00€
<b>Choix de sauces faites maison :</b> <i>Champignons crème, poivre crème, fromage « Légendaire »</i> <i>Ou trio de sauces froides</i>	3,00€
<b>La belle assiette de fromages régionaux</b> Pain et beurre	17,00€
<b>La dorade entière</b> Poêlée de légumes, jus de citron et pommes au four	19,90€
<b>Filets de rouget « Barbet »</b> Beurre blanc, légumes de saison et galettes de P de T	19,90€

# Les Mignées

## Taverne – Restaurant - Hôtel

### Desserts

*Toutes nos glaces et sorbets sont fabriqués par Frédéric Lizen  
Maître glacier artisanal*

#### **Glaces aux choix**

Vanille, fraise, chocolat, moka et pistache

<b>Deux boules</b>	4,00€
<b>Trois boules</b>	5,50€

#### **Sorbets aux choix**

Citron, passion et framboise

<b>Deux boules</b>	4,50€
<b>Trois boules</b>	6,00€

<b>La Brésilienne</b>	6,00€
-----------------------	-------

<b>Le café glacé alcoolisé</b>	6,00€
--------------------------------	-------

<b>Le café glacé traditionnel</b>	6,00€
-----------------------------------	-------

<b>La coupe pistache</b>	6,00€
--------------------------	-------

<b>La crème brûlée</b>	6,50€
------------------------	-------

<b>Brownies faits maison, crème anglaise</b>	6,50€
--	-------

<b>La dame blanche en trilogie</b>	7,50€
------------------------------------	-------

<b>La banane grillée façon split</b>	7,50€
--------------------------------------	-------

<b>Le tiramisu façon du chef</b>	8,00€
----------------------------------	-------

<b>Profiteroles au chocolat et glace vanille</b>	8,50€
--	-------

<b>L'assiette de fromages du coin</b>	9,50€
---------------------------------------	-------

# Les Mignéés

## Taverne – Restaurant - Hôtel

### Menus

**(M) – (S) – (C)**

Mousse de truite fumée, salade fraîche d'asperges et herbes  
Huile de cola aux agrumes

Ou

Asperges à la flamande      **entrée 13€/plat 19€**

-----  
**(M) – (S)**

Penne au chorizo  
Crème de volaille à l'ail des ours, copeaux de foie gras

-----  
**(M) – (S)**

*Colonel*

-----  
**(M) – (S) – (C)**

Tagliatta de magret de canard de Floumont  
Sauce thym et miel, risotto d'artichauts et asperges, copeaux de « Vi Cinsy »

-----  
**(M)**

Assiette de fromages locaux

-----  
**(M) – (S) – (C)**

La tarte pommes – raisins – amandes de chez Véronique

**Menu Chaleur (C) = Trois services 31,00€**  
**Menu Soleil (S) = Cinq services 40,00€**  
**Menu Les Mignéés (M) = Six services 47,00€**

***Forfait vins accompagnant les menus Soleil et Les Mignéés***  
***20€/personne***

**Les menus sont servis à partir de deux couverts**