

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 croquettes au fromage d'Orval faites maison

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

10,50€

Le paté à la bière d'Orval de la « Boucherie André »

Fromage d'Orval, salade de chicons

11,90€

Tagliata de bœuf

Sur son pain, roquette

11,90€

Cuisses de grenouilles

Beurre à l'ail et petits légumes, le tout gratiné

13,60€

Salade de scampis

Agrumes et fromage « Vi-Cinsy »

14,90€

Filet de rouget « Barbet »

Marmelade d'avocat à l'aneth, crème citron

15,50€

Terrine de foie gras maison

Confit d'oignons et son toast

16,50€

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

Les boulettes porc et bœuf maison Sauce chasseur maison, frites et salade	12,50€
Le burger pur bœuf au fromage d'Orval et bacon Sauce barbecue maison, frites et salade	16,90€
Carré d'agneau en croute Sauce poivrons, fagotins de haricots lardés, polenta	20,90€
Le demi-poulet (500gr) de la « Ferme André » à Maffe Salade croquante, frites	17,90€
Le jambonneau de la « Ferme Magerotte » grillé Sauce à la bière, salade et quartiers de pommes de terre frits	17,90€
Le magret de canard de « Floumont » Sauce chocolat, potirons rôtis, röstis	20,50€
Le steak Blanc Bleu Belge de la « Boucherie André » Beurre au poivre noir et gros sel, frites et salade	17,50€
L'entrecôte du moment de la « Boucherie André » Beurre au poivre noir et gros sel, frites et salade	25,00€
Choix de sauces faites maison : <i>Champignons crème, poivre crème, fromage « Légendaire »</i> <i>Ou trio de sauces froides</i>	3,00€
La belle assiette de fromages régionaux Pain et beurre	17,00€
La dorade entière Poêlée de légumes, jus de citron et pommes au four	19,90€
Filet de poisson façon bouillabaisse Rouille, gros légumes et pommes de terre	19,90€

Portions enfants possible pour toutes les générations à partir de 6,50€

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

Deux boules	3,50€
Trois boules	5,00€

Sorbets aux choix

Citron, passion et framboise

Deux boules	4,00€
Trois boules	5,50€

L'île flottante 5,50€

La Brésilienne 6,00€

Le café glacé alcoolisé 6,00€

Le café glacé traditionnel 6,00€

La coupe pistache 6,00€

La crème brûlée 6,50€

Moelleux au chocolat, crème anglaise 6,50€

La dame blanche en trilogie 7,00€

Beignets de bananes flambés

Chantilly chocolatée 7,00€

Profiteroles au chocolat et glace vanille 8,50€

L'assiette de fromages du coin 9,50€

Les Mignéés

Taverne – Restaurant - Hôtel

Menus

(M) – (S) – (C)

Mousse d'elbot fumé
Salade d'asperges acidulée

(M) – (S)

Asperges à la flamande

(M) – (S)

Sorbet citron, limoncello

(M) – (S) – (C)

Pavé de dinde
Sauce estragon, flan d'asperges et riz blanc

(M)

Assiette de fromages locaux

(M) – (S) – (C)

Salade de fraises pleurées
Origan frais du jardin, glace vanille

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