

Les Mignées

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 « Fleur de serpe »

Petite salade croquante 10,00€

Les véritables croquettes au fromage d'Orval

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

2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015 10,50€

Croquettes de crevettes grises

Petite salade au citron vert, huile de colza nature 13,50€

Poêlée d'escargots « petits gris de Warnant »

Lardons, pleurotes et estragon 13,50€

Scampis poêlés

Beurre aux herbes, chutney de tomates aux oignons 14,50€

Asperges à la flamande

13,50€

Carpaccio de bœuf au sésame torréfié

Carottes marinées à l'asiatique 13,50€

Magret de canard fumé et foie gras en salade

Huile de colza thym – marjolaine, tomates confites 15,50€

Pâtes

Capellini bolognaise 9,50€

Penne aux quatre fromages 9,50€

Penne aux légumes 9,50€

Tagliatelles aux scampis façon du chef 16,50€

Les Mignées

Taverne – Restaurant - Hôtel

Plats

Les boulettes de bœuf

Sauce échalote, frites et salade

12,50€

Roulades de chicons au jambon de dinde

Fondu de « Vi Cinsy », purée de bintjes

13,90€

Filet de pintade

Sauce infusée au chorizo, gratin de chou-fleur et carottes

17,90€

Le jambonneau de la Ferme Magerotte rôti

Sauce moutarde à l'ancienne

Salade croquantes, frites

17,90€

Le magret de canard de Romedenne

Sauce pommes – calvados

Salade de choux rouges et grenailles

20,50€

Le steak « Blanc Bleu Belge » Boucherie Jugnot

Beurre au poivre noir et gros sel, frites et salade

17,50€

L'entrecôte « Charolaise »

Beurre au poivre noir et gros sel, frites et salade

23,50€

Choix de sauces faites maison :

Champignons crème, poivre crème ou fromage « Légendaire »

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 selon l'arrivage

Sauce estragon, riz au thym et légumes de saison

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

Deux boules	4,00€
Trois boules	5,50€

Sorbets aux choix

Citron, passion et framboise

Deux boules	4,50€
Trois boules	6,00€

La Brésilienne	6,00€
-----------------------	-------

Le café glacé de France (Alcoolisé)	6,00€
--	-------

Le café glacé traditionnel	6,00€
-----------------------------------	-------

La coupe pistache	6,00€
--------------------------	-------

La crème brûlée à la vanille	7,00€
-------------------------------------	-------

Cœur fondant au chocolat

Sa crème anglaise	7,00€
-------------------	-------

La dame blanche en trilogie	7,50€
------------------------------------	-------

La tarte tiède aux chocolat et oranges, glace praliné	7,50€
--	-------

Profiteroles au chocolat et glace vanille	8,50€
--	-------

L'assiette de fromages du coin	9,50€
---------------------------------------	-------

Les Mignées

Taverne – Restaurant - Hôtel

Menus

(M) – (S) – (C)

Tartare d'asperges aux agrumes
Chiffonnade de saumon fumé

(M) – (S)

Parmentier de cuisses de grenouilles
Aux fines herbes

(M) – (S)

Sorbet citron - grappa

(M) – (S) – (C)

Caille entière
Sauce baie de genévrier et sirop de liège
Grenailles et semoule de légumes

(M)

Assiette de fromages régionaux

(M) – (S) – (C)

Compotée de fruits rouges au basilic
Glace vanille, feuille de brick à la cassonade

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

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

Les menus sont servis à partir de deux couverts