

# Les Mignéés

## Taverne – Restaurant - Hôtel

### Entrées

<b>Nos huîtres</b> (Sauf juin, juillet, août)	6 pc – 12,00€ 9 pc – 17,00€ 12 pc – 22,00€
<b>Le feuilleté de chèvre frais d'Ozo tiède</b>	10,00€
<b>Les croquettes au fromage d'Orval faites maison</b> « Les Mignéés, ambassadeur de l'Abbaye d'Orval »	10,50€
<b>Les croquettes Ardennaises maison</b> Coulis de tomate, chips de jambon fumé	11,50€
<b>Carpaccio de bœuf</b> Accompagnement du moment	12,50€
<b>Poêlée de « Petits Gris » de Warnant</b> Capellini à l'ail et ciboulette	13,50€
<b>Scampis</b> Crème ail, tomates cerises fraîches	14,50€
<b>Terrine de foie gras maison</b> Confit d'oignons et son toast	16,50€

### Pâtes

<b>Capellini bolognaise</b>	11,00€
<b>Penne aux quatre fromages</b>	11,00€
<b>Penne aux légumes</b>	11,00€
<b>Tagliatelles aux scampis façon du chef</b>	16,50€

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

# Les Mignéés

## Taverne – Restaurant - Hôtel

### Plats

<b>Les boulettes porc et bœuf maison</b> Sauce chasseur maison	12,50€
<b>La tranche de jambon de la « Ferme Magerotte »</b>	15,50€
<b>Le jambonneau de la « Ferme Magerotte » grillé</b>	16,50€
<b>Le magret de canard de « Floumont »</b>	19,50€
<b>Le steak Blanc Bleu Belge 250gr</b> Beurre au poivre noir et gros sel	17,50€
<b>L'entrecôte du moment 350gr</b> Beurre au poivre noir et gros sel	25,00€
<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	19,50€
<b>Filet de poisson en croute de chorizo</b> Crème citronnée, pommes de terre vapeur et légumes	19,50€

### Accompagnements

#### Sauces maison      3,00€

- \* Champignons crème
- \* Poivre crème
- \* Moutarde à l'ancienne
- \* Béarnaise
- \* Choron
- \* Vin rouge échalotes
- \* Trio de sauces froides
- \* Crème tomatée

#### Féculents

- \* Frites
- \* Croquettes
- \* Pommes de terre
- \* Röstis
- \* Pâtes  
(Penne, Capellini, Tagliatelle)

<b>Salade mixte</b>	<b>1,50€</b>
<b>Légumes chauds</b>	<b>2,50€</b>

# 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>	3,50€
<b>Trois boules</b>	5,00€

#### **Sorbets aux choix**

Citron, passion et framboise

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

<b>L'île flottante</b>	5,50€
------------------------	-------

<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>Moelleux au chocolat, crème anglaise</b>	6,50€
---	-------

<b>La dame blanche en trilogie</b>	7,00€
------------------------------------	-------

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

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

# Les Mignées

## Taverne – Restaurant - Hôtel

### Menus

### Prix à la carte

Filet de maquereau snacké  
Ecrasé de vitelotte  
Chantilly au piment d'Espelette et Ricard (M) – (S) – (C) **12,50€**

-----

Escalope de foie gras poêlée  
Figues fraîches rôties, coulis d'airelles (M) – (S) **16,50€**

-----

Sorbet passion, Grand-Marnier (M) – (S)

-----

Filet de faisan  
Sauce brabançonne à la Chimay rouge  
Légumes cuits façon pickels  
Purée de patates douces (M) – (S) – (C) **22,50€**

-----

Assiette de fromages locaux (M) **9,50€**

-----

Le dôme à la framboise  
Coulis de chocolat chaud (M) – (S) – (C) **8,00€**

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

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

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