

# 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 « Fleur de serpe »

Petite salade croquante

10,00€

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

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

10,50€

#### **Minis camemberts**

Jambon séché, coulis de sirop de liège

11,90€

#### **Emincé de bœuf**

Taboulé aux petits légumes, tartare maison

11,90€

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

Petite salade, coulis de persil et cresson

13,60€

#### **Tartare de poisson du jour**

Vinaigre de riz, huile de colza aux agrumes

Baies roses, pommes vertes et radis

13,60€

#### **Scampis**

Bouillon de légumes et gingembre citronné

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>La patate fromagère et forestière</b> Salade fraîcheur, sauce aïoli	13,90€
<b>La côte de porc de la Ferme Magerotte</b> Sauce grand veneur, oignon rouge Brochettes de cwènes di gate et légumes	17,90€
<b>Le jambonneau de la Ferme Magerotte grillée</b> Sauce moutarde à l'ancienne Salade croquante, potatoes	17,90€
<b>Le magret de canard de Floumont</b> Sauce aux herbes du jardin Parmentier de purée et légumes	20,50€
<b>Le steak « Blanc Bleu Belge » Boucherie Jugnot</b> Beurre au poivre noir et gros sel, frites et salade	17,50€
<b>L'entrecôte « Simmenthal »</b> Beurre au poivre noir et gros sel, frites et salade	26,00€
<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>Nage de filet de poisson selon l'arrivage</b> Légumes chauds, croquettes de pommes de terre	19,90€

# Les Mignéés

## 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>La mousse au chocolat</b>	6,50€
------------------------------	-------

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

<b>Le café gourmand</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)*

Carpaccio Kangourou  
Huile de colza thym – marjolaine, patate douce, roquette

-----

*(M) – (S)*

Noix de St-Jacques  
Compotée de chicon et zestes d'orange

-----

*(M) – (S)*

*Sorbet passion, passoa*

-----

*(M) – (S) – (C)*

Longe de veau  
Sauce aux cerises amarena  
Gallettes de panais, courgettes farcies aux petits légumes

-----

*(M)*

Assiette de fromages locaux

-----

*(M) – (S) – (C)*

Banane grillée façon Split

**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**