

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€

Mini boulettes de volaille

Sauce curry et coriandre

10,50€

Emincé de bœuf à l'asiatique

11,90€

Bouchée d'escargots « petits gris de Warnant »

Beurre à l'ail, légumes croquants

13,60€

Poêlée de scampis

Sauce framboise, choux blanc

14,90€

Saint Jacques snackées

Mousseline de céleri, tartufata

15,50€

Terrine de foie gras maison

Marmelade confite de pommes, poires, raisins et oignons

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 Sauce tomate maison, frites et salade	12,50€
Le burger pur bœuf au fromage d'Orval et bacon Sauce barbecue maison, frites et salade	16,90€
Le beau morceau de gigot d'agneau Poêlée de petits pois et lardons. Sauce à l'Achel brune, vitelotes	20,90€
Ballotine de dinde farcie Flan de légumes, purée de céleri, copeaux de foie gras	16,90€
Le jambonneau de la Ferme Magerotte grillé Sauce poivre, salade et croquettes	17,90€
Le magret de canard de Floumont Sauce miel et moutarde à l'ancienne Chicons grillés et pommes de terre risolées	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 Sauce crème citronnée, fondu de poireaux, pommes vapeur	19,90€

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

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

Deux boules	3,50€
Trois boules	5,00€

Sorbets aux choix

Citron, passion et framboise

Deux boules	4,00€
Trois boules	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€
------------------------------------	-------

Poires caramélisées

Glace spéculoos et chantilly	7,00€
------------------------------	-------

Riz au lait maison et sa marmelade de fruits rouges	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)

Terrine de foie gras de canard
Confit d'oignons aux fruits rouges

(M) – (S)

Duo de grosses crevettes tigrées
Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette, jus de bisque

(M) – (S)

Sorbet passion, passoa

(M) – (S) – (C)

Feuilleté de filet de plie
Fromage « Folie bergère »
Epinards, sauce crème vin blanc

(M)

Assiette de fromages locaux

(M) – (S) – (C)

Ile flottante

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