

# 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€

#### **Les croquettes de crevettes grises et roses maison**

Petite salade

12,90€

#### **La tomate mozzarella**

Pesto vert et salade à l'huile de colza thym - marjolaine

11,90€

#### **Carpaccio de bœuf**

Huile d'olive aromatisée à la truffe, salade de choux blanc

12,90€

#### **Poêlée de « Petits Gris » de Warnant**

Capellini à l'ail et ciboulette

13,60€

#### **Scampis**

Crème ail, tomates cerises fraîches

14,90€

#### **Tartare de noix de Saint-Jacques**

Fruit de la passion, pomme et piment d'Espelette

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

<b>Les boulettes porc et bœuf maison</b> Sauce chasseur maison, frites et salade	12,50€
<b>La tranche de jambon de la « Ferme Magerotte »</b> Sauce miel et thym, frites et salade	15,50€
<b>La brochette de volaille</b> Sauce aigre doux maison, riz sauté aux gros légumes	15,50€
<b>Le burger pur bœuf à l'italienne</b> Sauce tartare maison, pommes de terre frites	16,90€
<b>Le jambonneau de la « Ferme Magerotte » grillé</b> Sauce béarnaise, salade et frites	17,90€
<b>Le magret de canard de « Floumont »</b> Sauce poivre crème, poêlée de légumes, gratin dauphinois	20,50€
<b>Le steak Blanc Bleu Belge de la « Boucherie André »</b> Beurre au poivre noir et gros sel, frites et salade	17,50€
<b>L'entrecôte du moment de la « Boucherie André »</b> Beurre au poivre noir et gros sel, frites et salade	25,00€
<b>Choix de sauces faites maison :</b> <i>Champignons crème, poivre crème, fromage « Légendaire », Béarnaise 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>Filet de poisson en croute de chorizo</b> Crème citronnée, pommes de terre vapeur et légumes	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

<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>La coupe aux fruits</b> 2 boules vanille	7,00€
--	-------

<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 de bœuf  
Huile de truffe, choux blanc

-----

(M) – (S)

Poêlée de vongole  
Cappelini à l'ail

-----

(M) – (S)

*Sorbet citron, limoncello*

-----

(M) – (S) – (C)

La côte de veau  
Jus de viande, gros légumes, gratin de pommes de terre

-----

(M)

Assiette de fromages locaux

-----

(M) – (S) – (C)

Panacotta aux fruits rouges et chocolat blanc

**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**