

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 thym – marjolaine

10,00€

Les véritables croquettes au fromage d'Orval

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

10,50€

Minis camemberts

Chips de lard, brunoise de pommes et radis

11,90€

Anchois entiers frits

Tartare maison, salade fraîche

11,90€

Carpaccio de bœuf aux copeaux de « Vi Cinsy »

Vinaigre balsamique, huile de colza thym – marjolaine

Pesto vert, pignon de pain et roquette

13,50

Salade d'escargots « petits gris de Warnant »

A l'Ardennaise

13,60€

Os à moelle cuit au four

Fleur de sel et son bouillon

13,60€

Scampis

Crème tomatée au piment oiseau

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

Les boulettes porc et bœuf Sauce tomate maison, frites et salade	12,50€
Hamburger de volaille au fromage d'orval Sauce tartare maison, potatoes	14,90€
Escalope de porc panée Sauce au yaourt frais, concombres et herbes Taboulé aux petits légumes	15,90€
Rognons de veau Déglaçés au péquet, sauce tomate, purée aux herbes fraîches	19,90€
Le jambonneau de la Ferme Magerotte grillé Sauce Blackwell flambée au whisky, salade et croquettes	17,90€
Le magret de canard de Floumont Sauce pommes et calvados Gratin de pommes de terre et légumes	20,50€
Le steak « Blanc Bleu Belge » Beurre au poivre noir et gros sel, frites et salade	17,50€
L'entrecôte du moment 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€
Filets de rouget « Barbet » Beurre blanc, légumes de saison et galettes de P de T	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

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 alcoolisé	6,00€
--------------------------------	-------

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

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

La crème brûlée	6,50€
------------------------	-------

Brownies faits maison, crème anglaise	6,50€
--	-------

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

La banane grillée façon split	7,50€
--------------------------------------	-------

Le tiramisu façon du chef	8,00€
----------------------------------	-------

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)

Le jambon de la ferme Magerotte
Séché pendant 1 an
Melon de Cavaillon et jus de porto rouge

(M) – (S)

Vongole
Risotto au parmesan, bisque de crustacés

(M) – (S)

Sorbet framboise

(M) – (S) – (C)

Filet de Cervena snacké
Mousseline de patates douces et petits pois

(M)

Assiette de fromages locaux

(M) – (S) – (C)

Ananas cuit aux herbes du jardin
Crème de mascarpone et fruits de la passion

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