

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 croustillant de chèvre frais d'Ozo chaud nature

Petite salade à l'huile de colza thym & marjolaine

Vinaigre de framboise

10,00€

Les véritables croquettes au fromage d'Orval

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

2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015

10,50€

La tomate et mozzarella Buffl'ardenne

Salade et pesto vert

10,50€

Carpaccio de bœuf

Huile de colza aux agrumes, copeaux de « Vi Cinsy »

12,50€

Wok de scampis

Petits légumes, ail et gingembre frais

13,50€

Croquettes de crevettes grises

Petite salade au citron vert, huile de colza nature

13,50€

Pâtes

Capellini bolognaise

9,50€

Penne aux quatre fromages

9,50€

Penne aux légumes

9,50€

Tagliatelles aux scampis façon du chef

15,00€

Les Mignéés

Taverne – Restaurant - Hôtel

Plats

Les boulettes veau et bœuf Sauce échalote, frites et salade	12,50€
Suprême de pintade Sauce curry & pommes, chicons braisés, pommes vapeur	16,90€
La selle d'agneau en brochette Chaud-froid de légumes grillés et crudités Pommes de terre rissolées	18,90€
Le jambonneau de la Ferme Magerotte rôti Jus de viande aux herbes aromatiques Légumes du soleil, pommes de terre croquettes	17,50€
Le magret de canard de Romedenne Sauce pamplemousse, légumes chauds et croquettes	19,50€
Le steak « Blanc Bleu Belge » Boucherie Jugnot Beurre au poivre noir et gros sel, frites et salade	17,50€
L'entrecôte « Charolaise » Beurre au poivre noir et gros sel, frites et salade	22,50€
Choix de sauces faites maison : <i>Champignons crème, poivre crème ou fromage « Divin ortie »</i>	3,00€
La belle assiette de fromages régionaux Salade, pain et beurre	15,00€
La dorade entière Poêlée de légumes, jus de citron et pommes au four	19,90€
Assiette nordique Assortiment de poissons fumés sur lit de salade Pain et beurre	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 de France (Alcoolisé)	6,00€
--	-------

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

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

La crème brûlée à la lavande	7,00€
-------------------------------------	-------

Cœur fondant au chocolat	
Sa crème anglaise	7,00€

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

Cappuccino de fraises à la menthe	7,50€
--	-------

Profiteroles au chocolat et glace vanille	8,50€
--	-------

L'assiette de fromages du coin	8,50€
---------------------------------------	-------

Les Mignéés

Taverne – Restaurant - Hôtel

Menus

(M) – (S) – (C)

Tartare de canard
Salade de radis noirs

(M) – (S)

Maquereau
Jus au jambon d'Ardennes
Mousse de brocolis

(M) – (S)

Sorbet mangue et safari

(M) – (S) – (C)

Filet de sébaste
Sauce aux crustacés
Légumes du moment, pomme de terre vitelottes

(M)

Picoleur
Toast au pain d'épices

(M) – (S) – (C)

La tarte café – coco de chez nous

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