

Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

Boissons fraîches

Spa plate ou pétillante 25cl	1,90€
Bru plate ou pétillante 50cl	3,60€
Spa plate ou pétillante 100cl	6,00€
Spa orange ou Spa citron	2,00€
Spa pétillante arôme citron ou pamplemousse	2,10€
Coca – Cola ou Coca Light ou Coca Zéro	2,00€
Schweppes tonic ou agrum	2,40€
Ricqlès ou Gini	2,40€
Canada dry ou Orangina	2,40€
Ice tea ou Ice tea Green	2,40€
Cécémel	2,40€
Aquarius	2,70€
Jus d'orange, pomme, cerise, ananas Pamplemousse, tomate ou ACE	2,00€

Boissons chaudes

Café ou petit café	2,00€
Décaféiné ou petit décaféiné	2,00€
Cappuccino ou déca cappuccino	2,50€
Chocolat chaud	2,00€
Chocolat chaud chantilly	2,50€
Thés au choix	2,00€
Lait russe	2,70€
Irish coffee, Italian coffee ou Hasselt coffee	7,00€
French coffee (Calvados ou Grand – Marnier)	7,50€
Bailey's coffee	7,50€
Café Ardennais 8cl	5,90€
Chouffe coffee	5,60€
Vin chaud maison (Saison hivernale)	2,80€

Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

Bières légères ou fruitées

Bel pils au fût	2,00€
Brugse Zot au fût	2,60€
Liefmans fruitesse on the rocks au fût	3,00€
Vedett (Pils de luxe en bouteille) 33cl	2,80€
Vedett extra blanche 33cl	3,20€
De Koninck APA 33cl	3,20€
Rodenbach 25cl	2,60€
Gueuze Saint Louis 25cl	2,60€
Kriek Saint Louis 25cl	2,60€
Framboise Saint Louis 25cl	3,20€
Pêche Saint Louis 25cl	3,20€
Tourtel N.A. 25cl	2,10€

Bières Trappistes

Orval Jeune 33cl (moins de 6 mois)	4,00€
Orval Vieilli 33cl (plus d'un an)	5,00€
Rocheport 8 33cl	4,50€
Rocheport 10 33cl	5,50€
Westmalle Double 33cl	3,70€
Westmalle Triple 33cl	3,90€
Chimay Dorée 33cl	3,70€
Chimay Rouge 33cl	3,80€
Chimay Blanche 33cl	3,90€
Chimay Bleue 33cl	4,00€
Achel Blonde 33cl	4,00€
Achel Brune 33cl	4,00€
Trappe Isid'or 33cl	3,90€
Trappe Quadruple 33cl	4,10€

Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

Bières de chez nous

Marckloff 33cl	4,30€
Saint Monon Ambrée 33cl	3,80€
Saint Monon Brune 33cl	3,90€
Saint Monon Blonde au miel 33cl	4,00€
La Lienne Blonde 33cl	4,50€
La Lienne Brune 33cl	4,70€
Chouffe 33cl	3,90€
Mc Chouffe 33cl	3,90€
Chouffe houblon 33cl	4,70€
La Clochette 50cl	7,00€
Oster Blonde 75cl ou Dark Oster 75cl	10,00€

Bières d'Abbayes et spéciales

Val – Dieu Blonde 33cl	3,80€
Val – Dieu Brune 33cl	4,40€
Val – Dieu Triple 33cl	4,40€
Saint Feuillien Blonde 33cl	3,90€
Saint Feuillien Brune 33cl	3,90€
Saint Feuillien Grand Cru 33cl	4,50€
Kasteel Triple Blonde 33cl	4,00€
Kasteel Brune 33cl	4,10€
Kasteel Rouge 33cl	3,90€
Duvel 33cl	3,70€
Liefmans Goudenband 33cl	4,90€
Triple Karmeliet 33cl	3,90€
Kwak 33cl	3,90€
Délirium Tremens 33cl	4,50€
Hopus 33cl	3,90€
Straffe Hendrik Triple 33cl	4,30€
Straffe Hendrik Brune 33cl	4,70€

Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

Apéritifs

Apéro maison	5,50€
Kir	3,50€
Martini - Blanc ou Rouge	4,50€
Porto - Blanc ou Rouge	3,00€
Pineau des Charentes - Blanc ou Rosé	3,00€
Sherry Dry	3,00€
Picon bière	4,00€
Picon vin blanc	4,50€
Pisang orange	4,50€
Suze	3,50€
Suze cassis tonic	5,90€
Campari orange	4,50€
Batida orange	4,50€
Batida ananas	4,50€
Safari orange	4,50€
Malibu ananas	4,50€
Passoa orange	4,50€
Ricard 2cl ou 4cl	2,50€ ou 5,00€
Cynar	3,50€
Gancia	3,50€
Genièvre (Peterman)	3,00€
Funny pisang	3,00€
Funny peach	3,00€
Funny bitter	3,00€

Notre vin patron

Verre de vin – Blanc, Rouge ou Rosé	2,90€
¼ de vin – Blanc, Rouge ou Rosé	4,90€
½ de vin – Blanc, Rouge ou Rosé	9,80€
Le litre de vin – Blanc, Rouge ou Rosé	19,60€

Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

Alcool

Amaretto « Disaronno »	5,00€
Cointreau	6,00€
Grand – Marnier	6,00€
Mandarine Napoléon	6,00€
Bailey's	5,00€
Fraise des bois « Marie Brizard »	5,00€
Limoncello	5,00€
Cognac « Biscuit »	6,00€
Calvados « Père Magloire »	6,00€
Armagnac	6,50€
Poire William	7,00€
Eau de vie de Framboise	7,00€
Eau de vie de Mirabelle	7,00€
Eau de Villé	7,50€
Sambucca	5,00€
Grappa	5,00€
Jagërmeister	5,00€
Chartreuse verte	8,50€
Jack Daniel's	7,00€
Glenfiddish 12 ans	7,00€
Chivas Regal 12 ans	7,00€
Jameson	6,00€
Johnny Walker « Red label »	5,00€
J&B	5,00€
Bacardi blanc	5,00€
Saint James brun	5,00€
Gin Gordon	5,00€
Vodka Smirnoff	5,00€
Supplément coca, coca zéro, jus d'orange	1,00€
Supplément tonic, gini, agrum,	2,40€

Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

Snacks

Tutti Frutti	1,50€/personne
Portion de fromage d'Orval	2,50€
Double croque Monsieur avec crudités	7,50€
Croque Monsieur enfant	4,00€
Double croque Madame avec crudités	8,50€
Croque Madame enfant	5,00€
Double croque au chèvre d'Ozo, salade croquante et miel	10,50€
Croque au chèvre d'Ozo enfant	6,00€
La belle assiette de fromages régionaux	17,00€
Crêpe au sucre	3,00€
Crêpe cassonade	3,00€
Crêpe au chocolat	3,50€
Crêpe confiture	3,50€
Crêpe chantilly	3,50€
Crêpe mikado	4,10€
Crêpe flambée	5,50€
Gaufre au sucre	3,00€
Gaufre chantilly	3,50€
Gaufre au chocolat	3,50€
Gaufre mikado	4,10€

Carte des vins

Pour garantir une meilleure qualité, nous ne servons pas de demi-bouteilles de vin.

Nous vous proposons de reprendre votre bouteille entamée.

Vins blancs

Valtus Premium Chardonnay du pays d'Oc 21€

Le fruit, la couleur, les arômes et le goût. Un blanc à la robe jaune d'or brillante et aux arômes subtils de fleurs blanches. Très bel équilibre entre une bouche aux notes exotiques et une finale nette et pleine en fraîcheur.

Finca el origen Reserva torrentes 23€

Robe or, ce vin montre des fruits tel la pêche, l'orange et le citron. Il développe une belle structure sur le palais avec une pointe d'acidité.

Domaine Clémentine Viognier du pays d'Oc 25€

Très belle longueur en bouche pour ce vin couleur or pâle et brillant. Souple et frais dans sa jeunesse, certains l'apprécieront sur des notes de vieillissement plus épicées et plus complexes.

Henri Weber Pinot gris d'Ingersheim 27€

Vin blanc avec une belle note de fraîcheur épicée, doté d'une très belle construction vineuse et offrant une chair tonique, complexe, avec ce qu'il faut du terroir.

Henri Bourgeois Sauvignon blanc 31€

Le caractère unique de ce vin, aux arômes légèrement fumés, offre une belle fraîcheur en bouche et tout en finesse.

Roux père & fils Bourgogne chardonnay 33€

Vins rosés

Côte de Provence Cuvée Royale Saint-Louis 20€

Cette cuvée royale du pays du Var, offre une belle persistance en bouche. Elle est un plaisir pour les yeux avec sa robe brillante et saumonée.

Château Haut-grelot Bordeaux Clairet 22€

Ce Clairet rappelle les vins rouges légers vendus en Angleterre au 18^{ème} siècle. Né de la saignée d'une cuve de Cabernet-Sauvignon, il révèle à votre palais les saveurs de groseilles et de framboises.

Domaine St-Martin Chenanson de Carcassonne 24€

Ce vin, à la robe rose saumonée et brillante, offre un nez de fruits rouges frais et de fleurs blanches. Rondeur et douceur se retrouvent en bouche.

Henri Weber Pinot Noir d'Ingersheim 27€

Sa belle robe rouge cerise vous surprendra par son nez subtil de fruits noirs et de cassis. La bouche est ferme et finement tannique, avec une finale rappelant les fruits à noyaux.

Champagne et cava

Cava Gran Bach Brut 30€

Une couleur jaune paille, très lumineuse. Le moelleux du Macabeo, l'équilibre du Xarel-lo et la finesse de la Parellada apporte une combinaison originale, avec des notes de miel, de compote d'ananas mûres et de raisins qui invitent à goûter le vin. Dans la bouche, les impressions olfactives sont enrichies par des sensations de noix grillées.

Champagne Veuve Elisabeth Brut 1/2Bt 30€ - Bt 55€

Assemblage harmonieux de chardonnay et de pinot, élaboré dans la plus grande tradition, ce champagne possède toutes les caractéristiques qui font de cette appellation, un vin inimitable.

Les Mignéés

Taverne – Restaurant – Hôtel

Vins rouges

- | | | |
|---|-----------------------------|------------|
| Cefiro | Reserva carmenere | 21€ |
| Une couleur rouge intense aux arômes de fruits noirs et épices. Le palais révèle de doux tannins et des saveurs charnues de cannelle et mûres. | | |
| Cuvée Vieux Moulin | Côte de Blaye | 22€ |
| Un joli nez de fruits rouges. En bouche, un très bel équilibre, de beaux tannins bien serrés, élégant, belle longueur. | | |
| La font Louisiane | Cave de Gigondas | 23€ |
| Un vin rouge vif, friand, gourmand et joliment fruité. Harmonie des arômes de fruits rouges et joli caractère épicé. En bouche, fraîcheur et finale gourmande. Il reflète l'élégance fruitée d'un côte du Rhône | | |
| Domaine St Martin | Carcassonne | 24€ |
| Merlot – Caladoc. Robe rouge grenat. Nez complexe de petits fruits rouges et épices. Bouche dense, les tannins enrobés apportent une rondeur ou les petits fruits rouges et les épices s'expriment en finesse. | | |
| Château Lacoste | Côte de Castillon | 25€ |
| Robe rouge cerise avec reflets rubis et une teinte cristalline. Sa bouche est élégante, fine et harmonieuse avec une longue persistance aromatique. | | |
| Château Pontet la Gravière | Grave | 27€ |
| Robe de teinte bordeaux soutenu, avec de beaux reflets grenats et une belle profondeur. A l'attaque souple succède vite des arômes fruités et un bon équilibre. Les tannins très fins du vin complétés par ceux plus discrets de la barrique sont là pour assurer une excellente tenue à ce vin. Le velouté et les fruits rouges participent à l'excellente longueur en bouche. | | |
| Château Vieux-Busquet | Lussac-Saint Emilion | 30€ |
| Dominé par le Merlot, ce vin livre des parfums subtils de fruits frais et de réglisse, nuancé d'un léger toasté. La bouche se caractérise par une souplesse et rondeur de bon aloi. | | |

Les Mignéés

Taverne – Restaurant – Hôtel

- | | | |
|---|-----------------------------|------------|
| Pena Roble | Crianza | 31€ |
| Révèle de généreuses saveurs de fruits noirs mûrs et de chêne, mais demeure ferme et d'une grande retenue. | | |
| Château de Lancyres | « Clos des Combes » | |
| Pic Saint Loup | Coteaux du Languedoc | 32€ |
| Syrah, mourvèdre et grenache noir, ce vin est puissant et chaleureux. Arômes intenses et bien fondus de vanille, réglisse, cuir et fruits mûrs. | | |
| Blason de Pomys | Saint-Estèphe | 37€ |
| Cabernet sauvignon, merlot et cabernet franc. Vin à la robe colorée, aux arômes fins et complexes où dominent tannins, fruits rouges et notes épicées. | | |
| Maison André Goichot | Htes-côtes de Beaune | 41€ |
| | Tasteviné | |
| La robe rouge aux nuances violines de ce bourgogne rappelle la fleur de pivoine ou la profondeur de certaines roses. Le nez fruité évoque la griotte et la framboise. Il évolue vers le cassis, la réglisse jusqu'au sous-bois avec souvent une touche épicée. Parfois fermes dans leur jeunesse, ils trouvent au bout de quelques années l'harmonie et l'équilibre. Petit conseil : réchauffez votre verre quelques minutes au creux de vos mains pour profiter pleinement des arômes. | | |
| Château Patache d'Aux | Medoc-Crus bourgeois | 45€ |
| Vin charpenté et bien structuré qui démontre une finesse aromatique remarquable. Il évoque les myrtilles, les mûres, la réglisse et les épices douces, ennoblies de notes de café, de moka et de bois grillée. | | |

Pour garantir une meilleure qualité, nous ne servons pas de demi-bouteilles de vin.
Nous vous proposons de reprendre votre bouteille entamée.