

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 feuilleté de chèvre frais d'Ozo tiède	10,00€
Les croquettes au fromage d'Orval faites maison « Les Mignées, ambassadeur de l'Abbaye d'Orval »	10,50€
La belle croquette Ardennaises maison Coulis de tomate, chips de jambon fumé	11,50€
Carpaccio de bœuf Accompagnement du moment	12,50€
Poêlée de « Petits Gris » de Warnant Penne à l'ail et ciboulette	13,50€
Scampis Crème ail, tomates cerise fraîches	14,50€
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€

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

Les Mignéés

Taverne – Restaurant - Hôtel

Plats

Les boulettes porc et bœuf maison Sauce chasseur maison	12,50€
La tranche de jambon de la « Ferme Magerotte »	15,50€
Le jambonneau de la « Ferme Magerotte » grillé	16,50€
Le magret de canard de « Floumont »	19,50€
Le steak Blanc Bleu Belge 250gr « Boucherie Leboutte » Beurre au poivre noir et gros sel	17,50€
L'entrecôte du moment 300gr « Boucherie Leboutte » Beurre au poivre noir et gros sel	25,00€
La belle assiette de fromages régionaux Pain et beurre	17,00€
La dorade entière Poêlée de légumes, jus de citron et pommes au four	19,50€
Filet de poisson en croute de chorizo Crème citronnée, pommes de terre vapeur et légumes	19,50€

Accompagnements

Sauces maison 3,00€

- * Champignons crème
- * Poivre crème
- * Moutarde à l'ancienne
- * Béarnaise
- * Choron
- * Vin rouge échalotes
- * Trio de sauces froides
- * Sauce tomate
- * Bleu des Tourelles

Féculents

- * Frites
- * Croquettes
- * Pommes de terre
- * Röstis
- * Pâtes
(Penne, Capellini, Tagliatelle)

Salade mixte	1,50€
Légumes chauds	2,50€

Les Mignées

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€

L'île flottante	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€
------------------------------------	-------

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

L'assiette de fromages du coin	9,50€
---------------------------------------	-------

Les Mignéés

Taverne – Restaurant - Hôtel

Menus

Prix à la carte

Volaille en lanières
Légumes croquants, sauce yaourt et concombres
Compotée de tomates aux piments d'Espelette (M) – (S) – (C) **12,50€**

St jacques poêlées
Risotto de chorizo à la truffe (M) – (S) **15,50€**

Sorbet passion, Grand-Marnier (M) – (S)

Mignonettes de porc de la ferme « Magerotte »
Polenta avec tomates confites
Sauce aux herbes aromatiques du jardin (M) – (S) – (C) **18,50€**

Chaleur de « Folie bergère »
Coulis de sirop de Liège aux baies de genévrier (M) **6,50€**

Soupe de fraise et basilic
Boule de glace vanille (M) – (S) – (C) **6,50€**

(C) Menu Chaleur = Trois services 31,00€
(S) Menu Soleil = Cinq services 40,00€
(M) Menu Les Mignéés = Six services 47,00€

Forfait vins accompagnant
Les menus Soleil et Les Mignéés
20€/personne

Les menus sont servis à partir de deux couverts