

# 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€

#### **Le paté à la bière d'Orval de la « Boucherie André »**

Fromage d'Orval, salade de chicons

11,90€

#### **Tagliata de bœuf**

Sur son pain, roquette

11,90€

#### **Cuisses de grenouilles**

Beurre à l'ail et petits légumes, le tout gratiné

13,60€

#### **Salade de scampis**

Agrumes et fromage « Vi-Cinsy »

14,90€

#### **Filet de rouget « Barbet »**

Marmelade d'avocat à l'aneth, crème citron

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>Le burger pur bœuf au fromage d'Orval et bacon</b> Sauce barbecue maison, frites et salade	16,90€
<b>Carré d'agneau en croute</b> Sauce poivrons, fagotins de haricots lardés, polenta	20,90€
<b>Le demi-poulet (500gr) de la « Ferme André » à Maffe</b> Salade croquante, frites	17,90€
<b>Le jambonneau de la « Ferme Magerotte » grillé</b> Sauce à la bière, salade et quartiers de pommes de terre frits	17,90€
<b>Le magret de canard de « Floumont »</b> Sauce chocolat, potirons rôtis, röstis	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 »</i> <i>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 façon bouillabaisse</b> Rouille, gros légumes et pommes de terre	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>Beignets de bananes flambés</b>	
Chantilly chocolatée	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)

Terrine de foie gras de canard  
Confit d'oignons aux fruits rouges

-----

(M) – (S)

Duo de grosses crevettes tigrées  
Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette, jus de bisque

-----

(M) – (S)

*Sorbet passion, passoa*

-----

(M) – (S) – (C)

Feuilleté de filet de plie  
Fromage « Folie bergère »  
Epinards, sauce crème vin blanc

-----

(M)

Assiette de fromages locaux

-----

(M) – (S) – (C)

Ile flottante

**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**