

# 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€
Coca-Cola ou Coca Zéro	2,00€
Schweppes tonic ou agrum	2,60€
Ricqlès ou Gini	2,60€
Canada dry ou Orangina	2,60€
Ice tea ou Ice tea Green	2,60€
Cécémel	2,60€
Aquarius	2,90€
Jus bouteille	Orange, pomme, cerise, ananas Tomate ou ACE
	2,00€

## Boissons chaudes

Café ou petit café	2,00€
Décaféiné ou petit décaféiné	2,00€
Cappuccino ou décappuccino	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	7,50€
French coffee (Calvados ou Grand-Marnier)	8,00€
Bailey's coffee	8,00€
Café Ardennais 8cl	5,90€
Chouffe coffee	5,60€
<b>Vin chaud maison (Saison hivernale)</b>	<b>2,80€</b>

# Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

## Bières légères ou fruitées

<b>Bel pils au fût</b>	<b>2,00€</b>
<b>Brugse Zot au fût 20cl/30cl</b>	<b>2,60€/3,50€</b>
<b>Liefmans fruitesse on the rocks au fût (En saison)</b>	<b>3,00€</b>
Vedett (Pils de luxe en bouteille) 33cl	3,00€
Vedett extra blanche 33cl	3,50€
De Koninck APA 33cl	3,50€
Gueuze Saint Louis 25cl	2,80€
Pêche Saint Louis 25cl	3,20€
Tourtel N.A. 25cl	2,10€

## Bières Trappistes

<b>Orval Jeune 33cl (moins de 6mois)</b>	<b>4,50€</b>
<b>Orval Vieilli 33cl (plus d'un an)</b>	<b>5,50€</b>
Rochefort 8 33cl	4,50€
Rochefort 10 33cl	5,50€
Westmalle Double 33cl	4,00€
Westmalle Triple 33cl	4,20€
Chimay Dorée 33cl	4,00€
Chimay Rouge 33cl	4,10€
Chimay Blanche 33cl	4,30€
Chimay Bleue 33cl	4,50€
Achel Blonde 33cl	4,50€
Achel Brune 33cl	4,50€
Trappe Isid'or 33cl	4,20€
Trappe Quadruple 33cl	4,50€

# Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

## Bières de chez nous

La Vienna Oster 33cl	4,50€
Saint Monon Ambrée 33cl	4,00€
Saint Monon Brune 33cl	4,20€
Saint Monon Blonde au miel 33cl	4,40€
La Lienne Blonde 33cl	4,50€
La Lienne Brune 33cl	4,70€
Chouffe 33cl ou Mc Chouffe 33cl	4,00€
Chouffe houblon 33cl	4,70€
La Trooz forte Blonde 33cl ou Brune 33cl	4,50€
La Flo Blonde 33cl	4,50€
La Clochette 50cl	7,50€
Oster Blonde 75cl ou Dark Oster 75cl	10,00€

## Bières d'Abbayes et spéciales

Val-Dieu Blonde 33cl	4,00€
Val-Dieu Brune 33cl	4,50€
Val-Dieu Triple 33cl	4,50€
Saint Feuillien Blonde 33cl	4,00€
Saint Feuillien Brune 33cl	4,00€
Saint Feuillien Grand Cru 33cl	4,50€
Kasteel Rouge 33cl	4,20€
Duvel 33cl	4,00€
Liefmans Goudenband 33cl	4,90€
Triple Karmeliet 33cl	4,00€
Kwak 33cl	4,00€
Straffe Hendrik Triple 33cl	4,50€
Straffe Hendrik Brune 33cl	5,00€

# 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€
Get 27	3,50€
Cynar	3,50€
Gancia	3,50€
Genièvre (Peterman)	3,00€
Funny pisang ou peach ou bitter	3,00€

## Notre vin patron

Verre de vin – Blanc, Rouge ou Rosé	2,90€
1/4 de vin – Blanc, Rouge ou Rosé	4,90€
1/2 de vin – Blanc, Rouge ou Rosé	9,80€
Le litre de vin – Blanc, Rouge ou Rosé	19,60€

# Les Mignéés

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€
Glenfidish 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	2,60€

# Les Mignéés

Taverne – Restaurant – Hôtel

## Snacks

Tutti Frutti	1,50€/personne
Portion de fromage d'Orval	3,00€
Portion de fromage d'Orval et saucisson	5,50€
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€

# Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

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

**Nous vous proposons de reprendre votre bouteille entamée.**

## Vins blancs

<b>Finca la Colonia</b>	<b>Torrentes</b>	<b>21€</b>
Robe Verdâtre et jaune avec des touches dorées. Arômes intenses de pêches blanches, roses et jasmins.		
<b>Dom Brial</b>	<b>Chardonnay de minuit</b>	<b>24€</b>
Sous une robe pâle et lumineuse, se cache un nez d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche gourmande et fraîche se termine sur une belle longueur de fruits à chair blanche.		
<b>La Diva</b>	<b>Chardonnay de Loire</b>	<b>25€</b>
Jaune clair et nuancé d'or, il révèle des arômes de beurre frais, de noisettes et d'amandes grillées. Bouche bien équilibrée et fruitée.		
<b>Domaine Clémentine</b>	<b>Viognier du pays d'Oc</b>	<b>25€</b>
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.		
<b>Henri Weber</b>	<b>Pinot gris d'Ingersheim</b>	<b>27€</b>
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.		
<b>Domaine J&amp;D</b>	<b>Clairette – Grenache blanc</b>	<b>31€</b>
<b>Cuvée Opus n°9</b>	<b>AOC Ventoux</b>	
Robe pâle et brillante. Nez aux notes de pêche. Bouche aux arômes de vanille et de coing.		
<b>Saint - Véran</b>	<b>Bourgogne chardonnay</b>	<b>33€</b>
Nez ouvert, bouche en harmonie avec les arômes du nez, pêche, citron. Attaque franche et vive, bonne longueur		

# Les Mignées

Taverne – Restaurant – Hôtel

## Vins rosés

<b>Domaine Grand Milord</b>	<b>Bio du pays du Gard</b>	<b>21€</b>
Vin d'une belle robe d'un rose soutenu, au nez intense de fruits blancs, de pêche et d'abricot. Gras et fruité en bouche.		
<b>Domaine St-Martin</b>	<b>Chenanson de Carcassonne</b>	<b>24€</b>
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.		
<b>Château de Fontenille</b>	<b>Bordeaux Clairet</b>	<b>25€</b>
Du fruit, de la fraîcheur, de la tendresse, ce qui n'exclut pas équilibre et caractère. Le cabernet franc dont il est issu lui donne beaucoup d'élégance.		
<b>Henri Weber</b>	<b>Pinot Noir d'Ingersheim</b>	<b>27€</b>
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

<b>Cava Jaume Serra</b>	<b>Brut</b>	<b>20cl</b>	<b>9€</b>
		<b>Bouteille</b>	<b>30€</b>
Ce cava est produit selon les méthodes traditionnelles, en appliquant une seconde fermentation dans la bouteille. La vinification se fait avec une combinaison de cépages traditionnels : Macabeo, Xarel Lo et Parellada. Couleur jaune pâle avec des teintes vertes claires. Brillant avec d'abondantes petites bulles. Arômes intenses. Frais et fruité. Doux en début de bouche, puis vif et équilibré			
<b>Champagne Veuve Elisabeth</b>	<b>Brut</b>	<b>1/2Bt</b>	<b>30€</b>
		<b>Bouteille</b>	<b>55€</b>
Régisse, nuancé d'un léger toasté. La bouche se caractérise par une souplesse et rondeur de bon aloi.			

# Les Mignéés

Taverne – Restaurant – Hôtel

## Vins rouges

- 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.
- Santa Carolina** Reserva carmenere 23€  
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.
- 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.
- La font Louisiane** Cave de Gigondas 25€  
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
- Château Lacoste** Côte de Castillon 26€  
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

## Vins rouges suite

- Bodega Ribon** Tempranillo 31€  
Une note de fruits rouges, fraises et framboises, soutenue par la mûre du tempranillo. Élégant et persistant sur le palais avec un final minéral et légèrement fumé.
- 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 dominant 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.