

# 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 véritables croquettes au fromage d'Orval**

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

10,50€

#### **La terrine de marcassin aux fruits rouges**

**De la boucherie André**

Salade de chicons et son toast

11,90€

#### **Jambon séché de la ferme Magerotte**

Toast à l'ail et pesto vert, tomates séchées

Réduction au vinaigre balsamique

11,90€

#### **Carpaccio de poisson**

Huile de colza aux agrumes, mousse d'avocat

13,50€

#### **Bouchée d'escargots « petits gris de Warnant »**

Crème épaisse aux pleurotes

13,60€

#### **Les croquettes de crevettes maison**

Salade à l'huile de colza aux agrumes

13,60€

#### **Risotto de scampis aux légumes**

Beurre aux herbes

14,90€

### 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</b> Sauce tomate maison, frites et salade	12,50€
<b>Le burger d'agneau, « Vi Cinsy »</b> Sauce aïoli maison, rondelles de vitelottes frites	16,90€
<b>Roulade de veau au fromage d'Orval et jambon fumé</b> Sauce à l'ardennaise, tagliatelles	20,90€
<b>Suprême de pintadeau façon waterzooi</b> Pesto à l'ail des ours, pommes vapeur	18,90€
<b>Le jambonneau de la Ferme Magerotte grillé</b> Moutarde à l'ancienne, röstis	17,90€
<b>Le magret de canard de Floumont</b> Sauce aux airelles, mange-tout, purée de patates douces	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 en croute de persil</b> Sauce estragon, légumes chauds, purée aux herbes	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>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 coupe aux fruits</b>	7,50€
----------------------------	-------

<b>La crème brûlée</b>	6,50€
------------------------	-------

<b>Brownies faits maison, crème anglaise</b>	6,50€
--	-------

<b>La dame blanche en trilogie</b>	7,00€
------------------------------------	-------

<b>L'ananas cuit aux herbes du jardin</b>	
Crème de mascarpone et fruits de la passion	7,50€

<b>Tiramisu au spéculoos du chef</b>	7,50€
--------------------------------------	-------

<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)*

Le jambon de la ferme Magerotte  
Séché pendant 1 an  
Melon de Cavaillon et jus de porto rouge

-----

*(M) – (S)*

Vongole  
Risotto au parmesan, bisque de crustacés

-----

*(M) – (S)*

*Sorbet framboise*

-----

*(M) – (S) – (C)*

Brochette d'agneau snackée  
Mousseline de patates douces et petits pois

-----

*(M)*

Assiette de fromages locaux

-----

*(M) – (S) – (C)*

Ananas cuit aux herbes du jardin  
Crème de mascarpone et fruits de la passion

**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**