

Entrées

Nos huitres (Sauf juin, juillet, août) 6 pc – 15,00€
9 pc – 21,50€
12 pc – 27,50€

Le feuilleté de chèvre frais d'Ozo tiède 10,00€

Les croquettes au fromage d'Orval maison

« Les Mignéés, ambassadeur d'Orval » 10,50€
Servies en portion plat 15,50€

Carpaccio de bœuf entrée 12,50€
Accompagnement du moment plat 17,50€

L'os à moelle 12,50€

Scampis

Crème ail, tomates cerise fraîches 14,50€

Noix de Saint Jacques

Poireaux braisés, sauce au beurre blanc 16,50€

Terrine de foie gras maison

Compotée de vinaigre balsamique et son toast 16,50€

Ris de veau

Sauce au miel
Purée de petits pois, P de T aux lardons 16,50€

Snacks

Portion de fromage d'Orval 3,00€
Portion de fromage d'Orval et saucisson 5,50€
Assiette de Tapas (4p) 17,00€
Double croque-monsieur avec crudités 8,50€
Croque-Monsieur enfant 4,50€
Double croque-madame avec crudités 10,50€
Croque-madame enfant 5,50€
Double croque au chèvre d'Ozo avec crudités 12,50€
Croque au chèvre d'Ozo enfant 6,50€
Crêpe au sucre ou cassonade 3,50€
Crêpe au chocolat ou chantilly ou confiture 4,00€
Crêpe mikado 5,50€
Crêpe flambée 6,50€
Gaufre au sucre 3,50€
Gaufre chantilly ou chocolat 4,00€
Gaufre mikado 5,50€

Plats

Capellini bolognaise 11,00€

Penne aux quatre fromages 11,00€

Penne aux légumes 11,00€

Tagliatelles aux scampis

Façon du chef 16,50€

Le fameux vol au vent de Françoise

Salade et frites 15,00€

Tagliatta de bœuf en salade

Crème balsamique, copeaux de fromage 17,50€

Roulades de chicons au jambon

Gratinées au fromage d'Orval 13,50€

Les rognons de veau

Moutarde à l'ancienne, croquettes 19,50€

L'USA préparé par nos soins

17,50€

L'USA non préparé

Pourquoi 18,50€ ?
Il faut préparer les petits pots séparément et ensuite, les nettoyer. Quel Boulot ! 18,50€

Plats

Les boulettes porc et bœuf maison

Sauce chasseur maison 13,50€

La tranche de jambon grillée

« Boucherie Leboutte » 15,50€

Le magret de canard

de « Floumont » entier 300gr 23,50€

Le steak Blanc Bleu Belge 250gr

« Boucherie Leboutte »
Beurre au poivre noir et gros sel 18,50€

L'entrecôte « Salers » 300gr

« Boucherie Leboutte »
Beurre au poivre noir et gros sel 29,00€

Burger de « Limousine »

Fromage d'Orval, sauce tartare maison 16,50€

Tomahawk de « Limousine » 1100gr

Servi sur sa planche pour 2 personnes 59,00€

La belle assiette de fromages régionaux

Pain et beurre 19,00€

Filet de poisson au beurre blanc

Poireaux grillés, pommes de terre 22,50€

Accompagnements

Sauces maison 3,00€

* Champignons crème
* Poivre crème
* Moutarde à l'ancienne
* Béarnaise
* Bleu de Morville

Féculents

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

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

Hôtel – Restaurant - Taverne

Les Mignéés

Route de Marche, 110
6940 Barvaux s/Ourthe
lesmignees.be
lesmignees@gmail.com
084/43.00.60

Merci de téléphoner pour toute réservation. Mieux vaut le contact humain et non numérique.

Portions enfants possible pour toutes les générations à partir de 7,50€