

## Tapas ou entrée

**4 Toasts au fromage d'Orval**  
Aux 4 saveurs  
6€

**4 champignons farcis**  
Epinard – tomates séchées - ricotta  
8€

**6 poulets frits**  
Sauce tartare maison  
8€

**Éperlans frits, sauce tartare maison**  
10€

**Salade folle de magret de canard fumé**  
15€

**Tartare de Saint-Jacques**  
Jus de mandarine, citron vert et grenade  
16€

*Producteurs et Artisans :*  
Ferme André, Chèvrerie d'Ozo, Fromagerie d'Orval,  
Boucherie Bodson, Ferme de Sophie et Florian,  
Véronique, Fred Lizen, Fromagerie Lupulus

## Desserts

**Mousse au chocolat maison**  
Morceaux de poires confites  
9,5€

**La tarte de Véro « Amandine »**  
Glace de Fred  
Parfum vanille  
Chantilly et garniture du moment  
9,5€

**Le citron fourré à la mousse de citron**  
Légèrement caramélisé  
9,5€

### Les asperges belges sont arrivées

*Asperges au crevettes roses*  
*petite mayonnaise citronnée*  
*blanc d'oeuf frit*  
12€

*Asperges à la Flamande en entrée*  
14€

*Asperges à la Flamande en plat*  
22€

### Nos vins à 25€

*Demandez nos suggestions*

## Plats

**Tagliatta de bœuf**  
Sur son lit de tagliatelles au pesto vert  
Copeaux de fromage « Lupulus »  
Tomates cerises fraîches  
Pignons de pain  
24€

**Burger pur bœuf**  
Tranche de fromage d'Orval  
Mayonnaise au bacon  
Frites  
18,50€

*Pour nos p'tits bouts*  
*Burger de boeuf enfant*  
*ketchup ou mayo*  
*Fromage, salade et frites*  
12,50€

*Burger végétarien maison*  
*Tzatziki maison, potateos*  
14,50€

**Les roulades de chicons et jambon**  
Gratinés au fromage d'Orval  
17€

**Les 300g de tête de veau de chez Bodson**  
Petite salade - frites - mayo  
18€

**La belle selle d'agneau**  
façon couscous  
30€