

Nos tapas

Patatas Bravas
6€

Nachos
Sauce cheddar maison
7€

6 poulets frits
Sauce tartare maison
8€

3 Tartelettes Façon Orvaliflette
9€

4 Cookies
Au « Vi Cinsy » et jambon sec
10€

8 Rouleaux de chèvre d'Ozo frais lardés
12€

6 Croquettes au fromages »Divin ortie »
12€

Toast au saumon fumé artisanal
Échalotes et persil
16€

Quatuor de noix de Saint-Jacques
Sauce citronnée, poêlée de petits pois
18€

Producteurs et Artisans :
Ferme André, Chèvrerie d'Ozo, Fromagerie d'Orval,
Boucherie Bodson, Ferme de Sophie et Florian

Desserts

Mousse au chocolat maison
9,5€

La tarte de Véro
au caramel beurre salé,
Glace de Fred
au caramel beurre salé
Chantilly et garniture du moment
9,5€

Le colonel 3 boules
9,5€

Nos vins à 25€

1725
Pinot Noir Corse

Teres blanc
40 % Chardonnay - 60 % Rolle
Teres rouge
Grenache – Cinsault - Syrah

Nos bières

Lupulus pils au fût
Lupulus blanche au fût
Lupulus hopera au fût
Lupulus organicus au fût

Lupulus Placebo NA *5,00€*

Plats

La potée aux carottes
Sa belle saucisse et sa tranche de lard
15€

Choux vert farci
Porc, bœuf et petits légumes
Sauce poivrons
Potatoes aux herbes fraîches
17,50€

Tête de veau
Son œuf cuit dur, frites et salade
17,50€

Roulades de chicon et jambon
Gratinées au fromage d'Orval
17,50€

Burger 100% bœuf
Tranche de fromage d'Orval
Pesto rouge, Potatoes
18,50€

Coeur de carré de veau
Sauce au miel
Croquettes de PdeT à la truffe
Légumes chauds de nos fermes
26€

Steak de « La vache d'ici » façon Rossini
Sauce à la truffe
Potatoes et roquette
35€