

## 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€

**4 beaux toast de terrine de gibier artisanale**  
**Salade de chicon**  
14€

**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

**Pain perdu à la banane**  
**Sa glace banane**  
11€

**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€

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